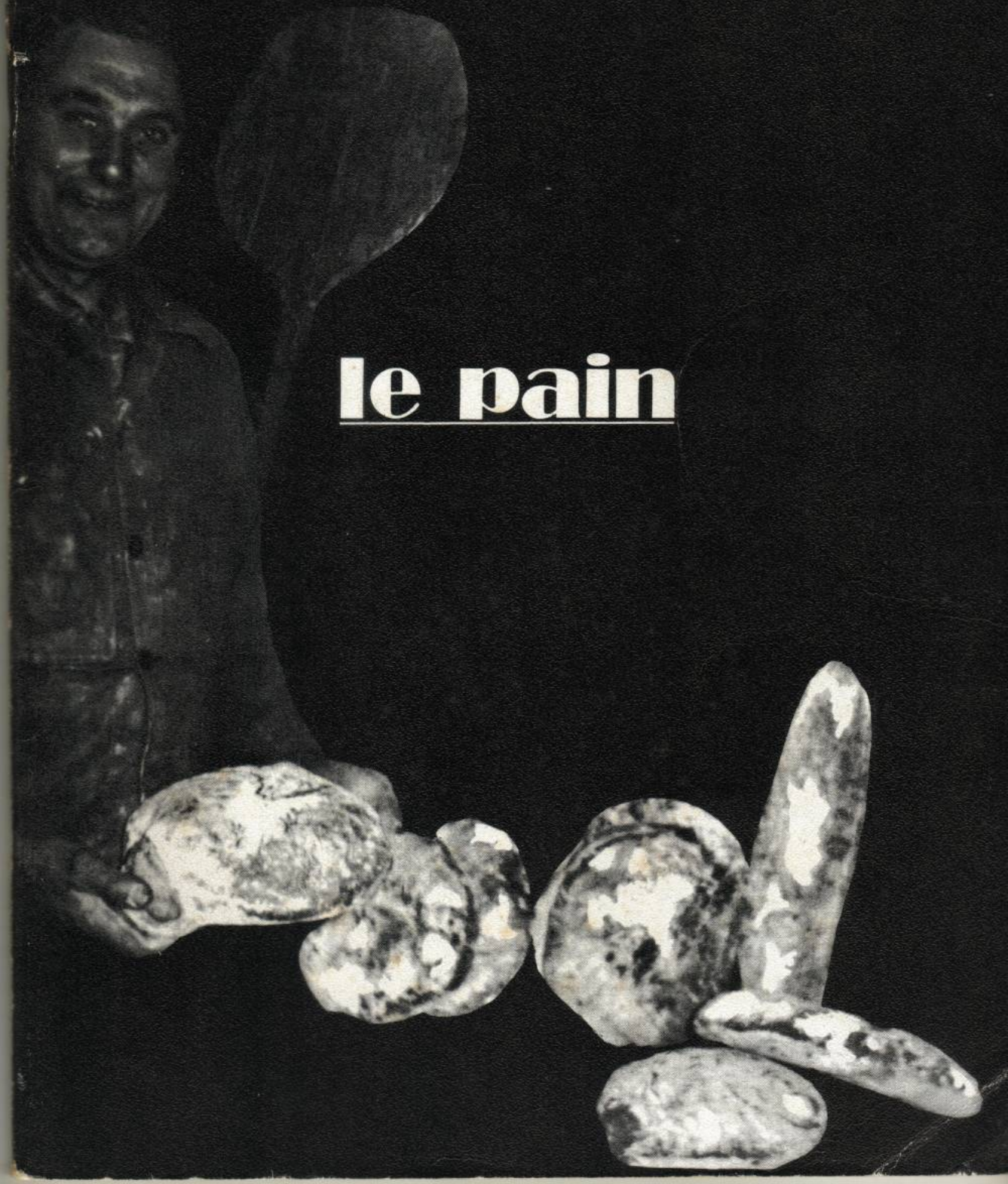
safac

Folklore de Champagne

N°63

10 FF



le pain

Gérard Munier
Venteuil (Marne)

Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes

Gérant
Jean Daunay

Conseiller technique
Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel
Jean Déguilly

C.P.C. Safac 16.832.44 Paris

Abonnements

De soutien	30 F
Simple	20 F
Etranger	50 F
Bienfaiteur	100 F

Points de vente
Jean Daunay
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes
Au Point du Jour
1, rue Urbain-IV 10000 Troyes

JANVIER 1979
numéro 63

LE PAIN

Enquête
Jean Daunay

Photos
Jean Daunay
Marie-France Behr

Maquette
Gilbert Roy

Impression offset
Imprimerie SONODA
Z.I. La Maladière
10300 Sainte Savine
Dépôt légal 1979
Commission Paritaire n° 53035

Composition
Moyard et Marnat
Z.I. la Maladière
10300 Sainte Savine

Reproduction interdite
sauf autorisation de l'Editeur

Nous avons reçu cinquante réponses à notre questionnaire sur le PAIN, près de cinquante monographies dont chacune d'elles aurait mérité qu'elle fût publiée in-extenso.

Mais alors qu'on les aurait tolérées ainsi, chacune dans le contexte de son « histoire locale », il n'était guère possible que nous les publiions à la suite les unes des autres. Il aurait été dommage que nous n'en fassions pas une analyse globale, pour éviter des répétitions d'abord, et essayer ensuite de donner à nos lecteurs un aperçu plus large de cet acte important que fut la confection du pain, autrefois.

Pour ce faire, nous avons puisé sans vergogne dans les trois cents pages qu'ont rédigées nos correspondants. Nous les avons cités, comme à l'habitude, très largement. Car nous sommes conscients qu'ils ont exprimé, bien mieux que nous le ferions, ce qu'ils ont ressenti.

C'était, croyons-nous, le meilleur moyen de ne pas trahir la pensée de tous.

Ils nous diront si nous avons réussi.

Photos de couverture
I. Le pain de M. Carré à la ferme de la Noue (51)
IV. Le four à pain à Channes (10)

LE PAIN

IMPORTANCE DU PAIN

Il accompagnait les mets à chaque repas. Il était présent, grillé, au petit déjeuner, aux côtés du lait fourni par les chèvres de la maison ou les vaches de la ferme voisine. Ou bien il était englouti avec les restes de fricassée de haricots ou de pommes de terre. Avec, aussi, le café.

Le soir, coupé en lamelles si fines qu'on voyait briller la lame de couteau au travers des trous, il était trempé dans la soupe.

En été, il ballotait dans le bissac du vigneron qui l'en tirait pour son casse-croûte du matin, avec du lard, des **cives** *(ces ciboulettes qui poussaient naturellement dans les* **galipes***), du fromage, des prunes. L'hiver, il était consommé avec de la confiture, des pommes, des noix, des poires, des pruneaux (séchés dans le four familial et trempés depuis la veille ou encore cuits avec du vin et du sucre). Venteuil (1).*

Le récit d'un voyageur empruntant le coche d'eau sur la Marne à Damery, précise :

Nous venions de nous y embarquer, munis d'un **pain percé** *suivant l'usage du pays, d'œufs durs et de fromage...*

Très tôt, les enfants étaient soumis à l'obligation de consommer beaucoup de pain. Les parents disaient à leurs marmots : — Un gros morceau de pain, un petit morceau de fromage. Malheur à eux s'ils faisaient le chat, *léchant la confiture (pourtant distribuée avec parcimonie sur la tranche) et laissaient le pain. Jamais une croûte de pain n'était tolérée à la fin du repas. Tout morceau entamé devait être consommé entièrement. Le sermon revenait souvent : « Pense aux malheureux qui en manquent, ne gâche pas le pain. »* (Venteuil.)

Une seule exception :

Soupe, mangez bien,
Après, vous aurez du pain. (Amance.)

Cette place énorme du pain dans l'alimentation de nos grands-parents est curieusement attestée par un acte passé en 1852 entre le conseil municipal de Rachecourt et le berger de cette localité.

En échange des bons soins qu'il devait prodiguer aux vaches, moutons et porcs confiés à sa garde, il était prévu qu'il soit rémunéré en espèces et en nature.

Le contrat comportait une clause particulière. Elle disait que le berger recevrait entre autres *un* morceau *de pain qu'il [devait] chercher chez les propriétaires de bestiaux, savoir : le premier jour de l'an, le jour de la fête patronale (Saint-Antoine), les jours de Pâques, de la Pentecôte, de la Toussaint et de Noël.*

La dénomination de *morceau* est bien vague, à côté d'autres précisions données par le même acte : « 14 litres de blé pour chaque vache, 5 centimes par mouton... »

Quelle était donc l'importance de ce morceau ? Etait-elle laissée à l'appréciation de chacun des propriétaires de bestiaux ? Rien ne permet de supposer que la quête du pain pouvait être fructueuse pour le berger. Cette offre de pain n'était peut-être que la survivance d'une ancienne habitude qui voulait que le berger fût nourri par les propriétaires. En tous cas, cette coutume, reformulée en 1865, s'est éteinte, faute de correspondre à un besoin réel. La convention de 1878 stipulait en effet que *la distribution de pain, les jours de fête* était supprimée.

Cette importance du pain est attestée aussi par la place faite à cet aliment dans la muséologie. Nos correspondants nous signalent deux musées consacrés au pain :

— Musée du pain,
25, rue Victor-Hugo,
94 Charenton le Pont ;

— Musée du pain,
à Verdun-sur-le-Doubs.

Un article, paru dans le Quotidien du Pain, en date du 27 août 1976, sous la signature de l'un de nos adhérents, M. J.-F. Leroux, montre la nécessité des recherches quant à l'histoire du pain.

L'histoire du pain quotidien a été, pour la civilisation, une lutte permanente que l'on ne comprend plus aujourd'hui. D'où l'intérêt de redécouvrir les techniques, les habitudes et même les mythes liés au blé, à la farine et au pain.

Surtout quand l'approche scientifique aide la démarche et démythifie les tabous particulièrement nombreux dans un do-

(1) Prière de se reporter, pour les références, à la table alphabétique des noms de lieux, page 30.

maine qui fut « récupéré » pendant longtemps par la religion et le pouvoir.

Et de citer *les famines de 1693-1694 qui sévissaient chez les paysans, alors que les réserves de farine s'accumulaient aux frontières, pour les armées de Louis XIV.* Evoquant aussi *le miracle des hosties qui saignent... dû à une bactérie dont la moisissure ressemble à du sang coagulé.*

LE PAIN DANS LES TEMPS LES PLUS RECULES

La culture du blé remonte à des milliers d'années ! L'homme en consomma d'abord les grains qu'il fit cuire. Il lui prit ensuite l'idée de les écraser entre deux pierres. Ainsi naquirent les meules et les moulins.

On a dit qu les Egyptiens eurent l'idée de faire de la bouillie avec le blé écrasé. Plus épaisse, cette bouillie devint de la pâte qu'on fit cuire sur des pierres chauffées à blanc. On obtint alors des galettes compactes.

On s'aperçut ensuite qu'une fermentation se produisait si l'on n'utilisait pas rapidement la pâte. Elle donnait alors, à la cuisson, un pain plus léger, plus agréable. Le levain était inventé. (D'après M. Clérin.)

Les Gaulois, eux, eurent l'idée de remplacer le levain par la levure de bière.

Ce fut Saint-Louis qui donna aux boulangers, appelés tamisiers, leurs premiers statuts.

Ainsi, des origines aux Egyptiens et des Gaulois à nos jours, le pain a-t-il été au centre des préoccupations de nos aïeux. L'évolution des techniques a fait que notre pain actuel n'est plus celui de nos lointains ancêtres. Les conditions ne sont plus les mêmes, dans lesquelles il est fabriqué.

LE PAIN FAMILIAL

Nos ménagères ne cuisent plus leur pain comme nos grands-mères savaient le faire, à la maison, jusqu'au début de ce siècle.

C'est la fabrication de ce pain, dans le four familial, que nous voudrions évoquer.

Ce pain de ménage, dont M. Mailly, de Brévonnes, nous dit :

Ma famille a été la dernière à confectionner son pain, une fois par semaine. Nous avions du personnel à nourrir. J'ai donc vu ma mère remplir cette tâche et succéder à ma grand-mère. Une importante exploitation, éloignée du village, justifiait la cuisson du pain à la ferme.

Jossier « *Histoire de Somme-Fontaine Saint-Lupien* », 1920, écrit :

En ce temps-là, les maîtresses de maison façonnaient elles-mêmes le pain de famille, ce bon pain de ménage, frais, substantiel, savoureux, additionné d'un peu de seigle, de quelques fèves pour intensifier l'action du levain et qui se gardait 8 à 10 jours en bon état. Chaque foyer avait son four.

Ce bon pain de ménage que nos grands-mères ont fabriqué jusqu'au début de ce siècle.

A Rachecourt, le dernier four particulier s'arrêta en 1904.

Le premier boulanger, Courtois, de Fouchères, est passé en tournée pour la première fois, à Rumilly, en 1902.

Pouan-les-Vallées avait déjà un boulanger à la fin du XIX^{e} siècle. Un second s'y est installé en 1905. A cette date, une seule famille du village continuait à faire son pain, mais elle en confiait la cuisson à l'un des boulangers. Pratique qui s'est éteinte en 1914.

A Viâpres-le-Grand, un four fonctionnait encore en 1910.

LE MOULIN

Le pain c'est la farine. Avant la farine est le moulin.

Ils étaient nombreux autrefois, qui alimentaient aussi bien les particuliers que les boulangers. Nos correspondants les ont vu peu à peu disparaître.

Moulins à vent parfois, moulins à eau souvent.

Deux moulins à vent et un moulin à eau étaient situés sur la commune de Channes.

Le moulin à eau de la Roche, vers Gieysur-Aujon, a fonctionné jusqu'en 1939. Jusqu'à cette époque, la région d'Auberive, en ses différentes vallées, était parsemée d'une multitude de très petits moulins qui servaient chacun à quelques familles.

Sur la Blaise, il y avait des moulins dans tous les villages.

Le moulin, qui a fonctionné à Givry-en-Argonne, jusqu'en mai 1940, appartenait aux seigneurs. Il était situé sur l'Ante, au-dessous d'un étang de moyenne étendue. Il possédait, en 1655, deux grandes roues tournant pour les blés et une foulerie à draps et à chanvre. Un moulin à vent lui était annexé, qui dominait la colline...

Abel Picot, son dernier propriétaire, l'avait acheté en 1939. Il effectua aussitôt, malgré la guerre, des transformations et une modernisation importantes. Des machines neuves et encore dans leur emballage, ont été incendiées et détruites dans le bombardement des 13 et 14 mai 1940. Au retour d'exode, le 24 mai, les ruines étaient encore fumantes.

Une infinité de petits moulins alimentaient donc, autrefois, les ménages, en farine.

La force des rivières, confortée ou non par un barrage et la réserve d'un étang, les faisait tourner. Le vent venait parfois au secours du meunier, soit en période de sécheresse, soit dans les contrées non irriguées par un cours d'eau. Il semble que les moulins à vent aient été plus vite abandonnés que les moulins à eau. Tel celui de Ville-sur-Terre dont, seule, une carte postale garde le témoignage.

DU GRAIN A LA FARINE

A n'en pas douter, le meunier joue un rôle important dans la vie rurale de la fin du siècle dernier.

Il recevait le blé des producteurs. Soit qu'il fasse lui-même ses tournées, soit que les cultivateurs viennent jusqu'au moulin.

A Bagneux-la-Fosse, *le* **bât l'âne** *ramassait les sacs de grains chez les cultivateurs avec une voiture bâchée. Derrière cette voiture était un siège qui lui permettait de s'asseoir en cours de route. Il rapportait la farine la semaine suivante. Parfois, il faisait les commissions d'un pays à l'autre.*

A Mesnil-sur-Oger :

Je tiens de ma grand-mère que la farine était rapportée sur le dos de l'âne ou du cheval, par les mauvais temps d'hiver. Il était alors impossible de circuler en voiture dans les chemins boueux qui menaient aux moulins.

D'où le mot : **bât l'âne** qui désigne communément le commis du meunier. Baudouin, dans son Glossaire, donne : **bait-l'âne.**

A Rachecourt-sur-Blaise, *le blé, ainsi que les autres céréales, étaient régulièrement ramassées par le charretier du moulin appelé* **porte colée**. *La farine et la mouture étaient livrées au passage suivant. Une sonnette, fixée à la charrette, prévenait la clientèle.*

A Brévonnes, les tournées de ramassage étaient organisées par le meunier à l'aide d'une *voiture bâchée, à roues de bois, attelées d'un fort cheval à collier de grelots.*

Là où le meunier avait interrompu ses tournées, les producteurs livraient leur blé directement au moulin. Ils l'y échangeaient contre la farine dont ils avaient besoin. Ainsi, à Soyers, Bar-sur-Aube, Bragelogne, Amance, après la disparition des petits moulins.

LES SOUCIS DU MEUNIER

Monsieur Thaboin résume ainsi le travail et les difficultés du propriétaire d'un moulin à Givry-sur-Argonne.

L'emploi du temps du meunier consiste en premier lieu en l'achat, la sélection et la réception des grains qui comptent de nombreuses espèces, notamment le blé, ce qui produit des farines de qualité bien différentes. Les meilleurs sont les blés durs (blés rouges d'Alsace, Florence, Aurore, Manitoba, pour ne citer que quelques exemples, « races » aujourd'hui disparues, et remplacées par des espèces à grand rendement, mais le plus souvent de moindre qualité). Ils doivent être exempts d'impuretés (nielle, zizanie...). La plus redoutable étant l'ail, presque impossible à éliminer puisque de mêmes volume et densité que le blé. A la mouture, le grain d'ail, gorgé de liquide, reste collé aux cylindres. Il les encrasse, obligeant à l'arrêt et au nettoyage. De plus, une odeur caractéristique se communique à la farine. La présence d'ail ne se décèle qu'à l'ouverture des sacs...

En année sèche, le meunier doit mouiller le blé avec un appareil spécial. En année humide, il doit faire sécher son grain, opération plus difficile encore et plus onéreuse que le mouillage.

Meule du moulin de Metz-Robert

Pour la bonne marche de son moulin, le meunier commande l'ouverture et la

fermeture des vannes qui distribuent l'eau sur la roue. Cette fonction lui confère des responsabilités annexes. A Bar-sur-Aube, le meunier *était propriétaire de deux vannages qui régularisaient les cours de l'Aube et alimentaient les biefs des deux moulins. La beauté du paysage dépendait de la diligence de ses jardiniers à retirer les herbes et arbres morts devant les grilles des chutes d'eau. Lors des crues d'hiver les inondations dépendaient en partie de l'habileté des responsables des vannes à libérer ou retenir les flots à bon escient.*

MEUNIERS ET CLIENTS

Mais revenons à la farine et voyons quelles étaient les relations du meunier avec ses clients. Que ceux-ci viennent livrer leur grain au moulin ou que le **bat-l'âne** assure le transport.

Comment le meunier était-il rémunéré ?

La mouture du grain était très souvent payée en nature. Si elle était payée en espèces, le meunier prélevait un pourcentage pour la perte par les poussières. En plus, il y avait prélèvement, quand le propriétaire amenait lui-même son grain et attendait sa farine. (Villeneuve-au-Chemin.)

Le meunier se payait sur le son. (Soyers.)

Il se faisait payer en farine. (Lantages.)

Ce troc, grain contre farine, a été la source de nombreux conflits. Comme les tailleurs, les meuniers n'ont jamais été considérés, par les gens du peuple, comme un corps de métier d'une honnêteté irréprochable. Un dicton ne dit-il pas :

Les notaires, les avocats et les meuniers
N'entrent jamais au paradis.

Il faut admettre, dit notre correspondant de Bar-sur-Aube, que *la pratique de mener son blé au moulin contribuait à l'exploitation du paysan par le meunier. Les producteurs étaient condamnés à choisir entre accepter le prix proposé par le meunier ou rapporter le grain à la ferme. Nombre d'entre eux préféraient consentir un rabais plutôt que d'avoir fait le voyage pour rien.*

A Channes, *le meunier se payait sur le grain fourni, de l'ordre de 8 à 10 %. Quand le producteur se plaignait que celui-ci gardait une trop grosse part, le meunier arguait de l'évaporation.*

Quand ce producteur amenait son blé au moulin et attendait qu'il soit moulu pour emmener la farine, on n'avait pas coutume de peser le grain. On comprend qu'habituellement, l'opération ait été surveillée de près.

Mais le meunier avait parfois plus d'un tour dans son sac. *Le père Mathurin avait trouvé cette astuce pour amuser ses clients. Il leur montrait sa chatte qui pêchait. Il la prenait, la jetait dans le biet et l'excitait en lui disant :*

— Pêche ma jolie, pêche ma jolie.

Et pendant qu'il répétait ces trois mots, sa femme, à l'intérieur du moulin, pêchait... dans le sac. (Villeneuve-au-Chemin.)

Si on se plaignait du meunier, celui-ci n'épargnait pas ses clients.

Souvent, ont surgi des différends. Soit que le meunier n'ait pas rendu la quantité et la qualité de farine qu'il devait, soit — ce qui arrivait aussi — que les cultivateurs n'aient pas donné la quantité de blé qu'ils auraient dû. (Bagneux-la-Fosse.)

Le meunier savait à quoi s'en tenir. *Parmi les fournisseurs, il y avait les bons et les moins bons. Certains* **sacs coiffés** *présentaient, sur le dessus, à la profondeur où l'on pouvait plonger la main, du grain de bonne qualité. Le reste était bien différent.*

Pour déjouer les manœuvres frauduleuses, il existait une canne spéciale appelée **canne sonde**, *permettant d'aller puiser un échantillon jusqu'au fond du sac.* (Givry.)

Une cultivatrice menait du blé au moulin de Bar-sur-Seine et le meunier s'était aperçu que ce blé n'était du blé que sur le dessus du sac et le reste de petites graines. Quand le sac fut presque monté au premier étage, le meunier lâcha le treuil et le sac s'effondra au sol. Les petites graines se répandirent et la faute fut ainsi plus que prouvée. C'est une histoire vraie.

Citons, pour finir, cette anecdote que nous apporte M. Thaboin (Givry) :

Son moulin, déjà industrialisé, livrait la farine aux boulangers de la région. L'histoire illustre parfaitement cette suspicion qui entachait souvent les rapports entre meuniers et utilisateurs de farine.

Il appartenait au meunier de garnir la chambre à blé sale, en opérant un savant mélange de qualité et de provenance différentes, afin d'obtenir une qualité constante et régulière de la farine, le boulanger étant particulièrement sensible à la moindre différence de qualité.

Un boulanger avait un jour, retourné un chargement de farine, prétendûment mauvaise. Le meunier était certain de la qualité de cette farine qui n'avait donné lieu à aucune critique de la part des autres acheteurs. Il retourna le même chargement sans y rien changer.

Le boulanger trouva la seconde livraison de très bonne qualité et à sa convenance.

CONSERVATION DE LA FARINE

La farine a remplacé le blé en la maison du producteur.

Le porc dans le saloir, le sac de farine posé sur le **blo** *(en bois et soutenu par trois pieds) de la cuisine, on était paré pour l'hiver.* (Venteuil.)

On pouvait aussi conserver la farine au grenier *en des bâches de treillis très serré* (Channes, Villeneuve-au-Chemin, Bragelogne, Beauvoir.) Des sacs dont la gueule évasée était dotée d'une cordelette de serrage pour leur fermeture et dont certains étaient fabriqués autrefois à Auberive. (Cf. FOLK CH nº 41.25.)

A Villeneuve-au-Chemin, on précise que ces sacs étaient tissés de lin. On en connaissait de toile blanche à Bagneux-la-Fosse.

C'est dans un grand coffre en bois, toujours au grenier, qu'à Soulaines, on entreposait la farine. Il fallait la brasser de temps à autre afin qu'elle ne s'agglomère pas en **pâtons.**

COMPOSITION DE LA FARINE

La farine livrée par le moulin était souvent brute de fabrication. Pour obtenir de la farine panifiable, il était nécessaire d'en séparer le son à l'aide d'un sas. Un crible que le Champenois nomme **clive.** Le plus souvent de forme circulaire, cet instrument pouvait être tissé de soie ou de crins, fait d'un treillis métallique ou tendu d'une peau de porc agrémentée de nombreuses perforations géométriquement ordonnées...

La farine était souvent pure farine de froment. *On fabriquait du pain blanc et non bis. De mémoire d'homme, jamais on n'a fait à Venteuil du pain de seigle mais, au contraire, du pain fait de la farine de blé la plus pure.*

A Soulaines et à Amance, la farine était, en général, de pur froment.

Mais il n'était pas rare cependant qu'on mélangeât du seigle au blé. On en ajoutait un peu à Villemaur, à Montier-en-l'Isle, à Chaource, Beauvoir, Bragelogne, Bagneux-la-Fosse, Brévonnes. *Dans la proportion de la moitié ou du tiers selon les particuliers.* (Dampierre.)

Parfois, dans les années difficiles, on ne regardait pas à utiliser en partie les farines d'avoine et d'orge bien que cette dernière, employée seule, ait mauvaise réputation. Ne disait-on pas : *Grossier comme du pain d'orge ?*

Ce qu'on ajoutait parfois, c'était une petite quantité de pommes de terre râpées. Il semble que cela *facilitait le gonflement de la pâte* (Celles) et *permettait de garder plus longtemps sa fraîcheur* (Auberive, Lantages). *Notre propriétaire, qui cuisait toutes les semaines, ajoutait à la farine de blé, un kilo de pommes de terre de la variété Géante des Vosges, sans doute très féculientes* (Bricon).

On utilisait aussi des fèverolles à Brévonnes. Elles aidaient à la fermentation.

Quoi qu'il en soit, cette farine, pure farine de blé ou additionnée, selon les cas, de seigle ou d'orge, de pommes de terre ou de fèves, était prête pour la panification.

LA MAIE ET LE PETRIN

Le travail de la pâte se faisait dans le pétrin...

Le pétrin est, théoriquement, ce meuble en forme de demi-cylindre allongé, posé sur quatre pieds, dans lequel le boulanger a, de tous temps, pétri sa pâte.

Le mobilier d'un habitant de nos campagnes était généralement restreint. Dans la cuisine : une table, des bancs, un dressoir, une maie. On employait cette maie à des fins diverses. Elle servait en particulier à la fabrication du pain.

A Venteuil *on utilisait un pétrin, coffre de chêne ou de noyer, très simple et très profond, appelé la* **maie.**

A Amance *le pétrin était une maie rectangulaire qui, les jours où l'on pétrissait le pain, se trouvait débarrassée de son contenu.*

A Channes *le pétrin était en forme de maie. Dans les inventaires, on trouve diverses appellations : tournoire à tourner le pain, en 1704, may propre à faire le pain, 1733. Si la famille ne possédait qu'une maie, celle-ci servait aussi à ranger la miche entamée et diverses victuailles. Le pain y restait bien frais et ne durcissait pas* (Bragelogne).

On précise, dans cette dernière commune *que les particuliers n'avaient pas le même pétrin que le boulanger avait au fournil.*

Et pourtant, certaines familles, probablement les plus aisées, ou celles dont l'importance numérique le justifiait, possédaient un véritable pétrin.

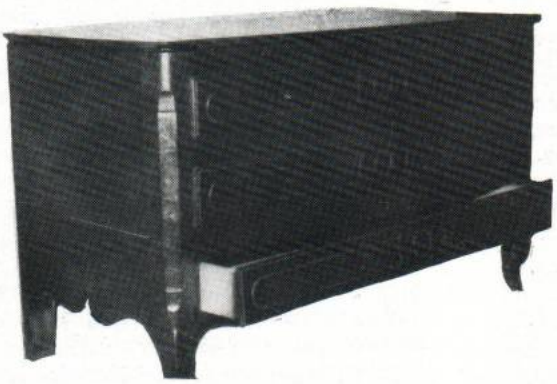
A Rachecourt *le pétrin ordinaire, en chêne, était monté sur pieds.* A Auberive *le pétrin était un demi-cylindre qui ne servait qu'à pétrir le pain.* A Brévonnes, M. Mailly précise : *Je possède un pétrin de ferme (2,5 mètres sur 1 mètre) sur pieds, mais bien souvent, les paysans se servaient de la maie familiale pour faire leur pain.*

Le pétrin n'est qu'un meuble de fournil ouvert sur le dessus. Les menuisiers ont songé à le doter d'un couvercle. Ils ont profité qu'un espace restait libre sous la cuve pour ajouter un tiroir bas. Le pétrin devenait alors un meuble digne d'entrer à la maison.

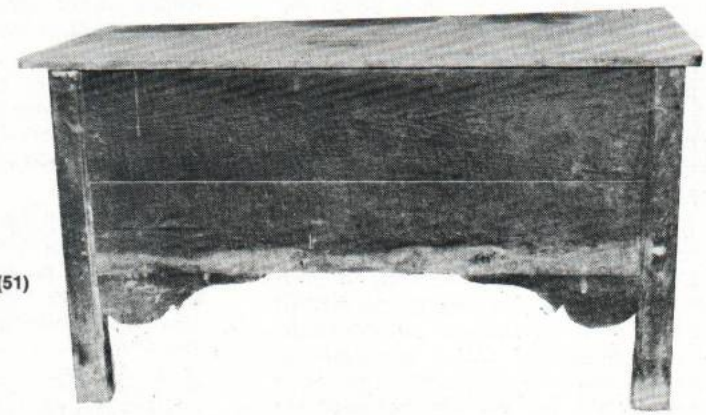
Parallèlement, la maie fut aussi aménagée. Afin de la mieux adapter à usage de pétrin, on en releva le fond en la dotant

Pétrin de ferme à Brévonnes

Maie-pétrin à Montier-en-Der (52)



Commode-pétrin à Rumilly



Maie-pétrin à Venteuil (51)

d'un tiroir en sa partie inférieure. Mieux encore, on aménagea le haut de cette maie avec un bac demi-cylindrique ou trapézoïdal, tandis qu'une porte à double battant permettait qu'on utilise le volume restant du coffre.

Plus récemment, au début du siècle, on utilisait la maie-commode que le menuisier du village, M. Yvonnet, fabriquait parfois dans de vieux bois de pressoirs. La maie proprement dite, peu profonde, s'ouvrait par un couvercle. Elle surmontait un rayonnage fermé par deux portes. Ce meuble alliait les avantages d'une maie et d'un buffet (Venteuil).

Quand la maie ou le pétrin (tous deux ayant même usage pour la vaisselle ou comme garde-manger) étaient peu garnis, il était dit : **N'y a qu'le pno et la râclate** dans la maie (Villeneuve-au-Chemin). *C'était signe de pauvreté.*

Mais, qu'elle soit un simple coffre de bois ou bien aménagée en pétrin, c'est dans la maie que se préparait la pâte à pain.

LE LEVAIN

Dans un angle de la maie était un pot (en grès souvent) ou bien une écuelle de bois, rempli d'un morceau de pâte provenant de la dernière préparation. C'était le levain (Venteuil).

On conservait ce levain :

— Dans une écuelle en terre, à Channes, Bragelogne, Auberive, Montier-en-l'Isle, Soyers, Brevonnes, Dampierre...

— Dans une terrine à fromage : Villeneuve-au-Chemin.

— Dans un vase de bois (généralement de l'aulne, qui sèche sans se fendre), à Balnot, Lantages...

Un récipient, *toujours le même* (Soyers), *qui ne servait qu'à cela* (Lantages), *placé dans la maie ou dans un endroit frais : cave s'il y en avait, ou* **vinée** *(Villeneuve-au-Chemin).*

Ce levain avait été prélevé sur la fournée précédente et gardé tel pendant une huitaine de jours. Passé ce délai, on était obligé de le rafraîchir afin qu'il ne moisisse ni n'aigrisse. Cela consistait simplement à couper tout autour la croûte qui s'était formée au contact de l'air.

Quand le levain était trop âgé, il était possible d'emprunter au voisin celui qu'il avait mis de côté les jours précédents, quitte à lui rendre la pareille quelque temps après.

La veille de la panification, on revigorait ce petit levain *en le mélangeant avec de la farine et de l'eau tiède. On obtenait un* gros levain, *de la valeur d'une corbeille que l'on protégeait du froid, pendant la nuit suivante, en le recouvrant d'un linge. En laissant la pâte toute la nuit recouverte de couvertures. En mettant, l'hiver, des briques chaudes, sur le couvercle de la maie* (Dampierre).

En été, on évitait trop de chaleur en descendant ce nouveau levain en cave (Venteuil).

En signe de respect, certaines ménagères traçaient un signe de croix sur le levain, avant de l'enfermer jusqu'au lendemain (Maizières).

A moins que ce signe de croix n'ait été dessiné, huit jours auparavant sur le petit levain, afin de garantir une bonne fournée (Soyers).

Coupotes à levain à Bar-sur-Seine

BRASSAGE DE LA PATE

On procédait, le lendemain, au pétrissage. Une opération qui se réalisait avec le double souci de délayer la farine sans qu'il se produise de grumeaux et de diviser la pâte au maximum.

Ma mère mesurait sa farine, en volume, avec l'aide d'une de ses corbeilles à pain. Cette farine, creusée d'un trou au milieu du tas, recevait le levain et le pétrissage commençait. Elle ajoutait lentement de

l'eau salée, par petites doses (Brevonnes) (2).

L'ensemble était pétri d'abord avec la main et ensuite brassé, tapé avec énergie (Villeneuve-au-Chemin).

Les mains jointes et les doigts enlacés, on pétrissait longuement la pâte en un mouvement circulaire des bras. La maie étant profonde, ce travail était fatigant car il obligeait la ménagère à travailler courbée (Venteuil).

On soulevait la pâte, on la laissait retomber, on la battait et on recommençait jusqu'à ce qu'elle se décolle parfaitement du fond de la maie et que les bulles viennent éclater à la surface (Soyers, Champignol).

On arrêtait le pétrissage quand la pâte était sèche, qu'elle était devenue lisse et qu'elle ne collait plus aux doigts (Montier-en-l'Isle, Pouan).

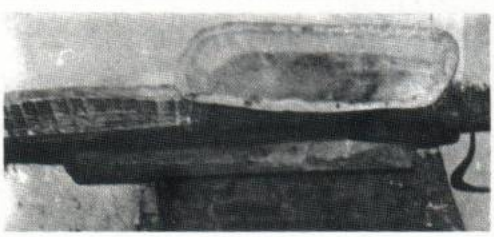
Mais tout n'allait pas toujours à la satisfaction de la ménagère. M. Jay, de Villeneuve-au-Chemin, s'exprime à ce sujet : *Il arrivait, par temps chaud, que cette pâte* lève le cul *pendant le travail. Je ne me rappelle plus le terme qui, je crois, qualifiait une fille peu sage. Je ne sais pas ce qu'il fallait faire pour atténuer le désastre de cette situation. A l'inverse, on employait de l'eau tiède pour aider à lever.*

LA PATE LEVE

La fermentation commençait dans le pétrin où la pâte reposait, à basse température, quelque temps après qu'elle avait été brassée, et avant qu'on la répartisse dans les bannetons.

Ces bannetons sont des corbeilles d'osier de formes diverses. Nos grands-mères connaissaient surtout celles qui ressemblent à un saladier et avec lesquelles on fabriquait les miches rondes. Les corbeilles longues et celles qui étaient destinées à donner forme aux couronnes, leur étaient moins connues. Tout au moins, étaient-elles moins utilisées.

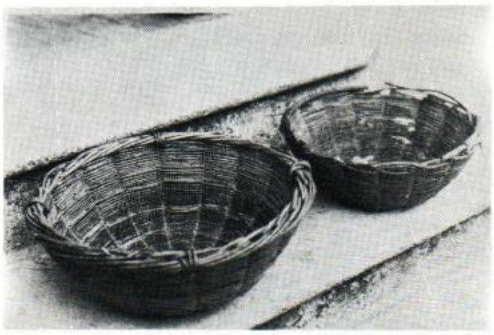
Selon l'importance de la maisonnée, on en employait qui pouvaient contenir 6 à 8 livres de pâte, dont l'ouverture avait un diamètre de 35 à 40 centimètres, le fond 20 centimètres, et 12 centimètres de haut (Villeneuve-au-Chemin).



Bannetons longs à Soulaines

(2) A Rouvres-les-Vignes, on allait autrefois chercher l'eau à Sauxcelles, à 2 kilomètres du village, pour préparer le levain et faire la pâte.

Bannetons ronds



Quand les corbeilles n'étaient pas tapissées de toile, on les garnissait d'un linge blanc avant d'y déposer la pâte. On les saupoudrait de **repasson, repassin, remoulage...,** produit intermédiaire entre la farine et le son, qui empêchait la pâte de coller au récipient.

Comme son nom l'indique, le *coupe-pâte* servait à détacher la quantité nécessaire à chaque corbeille. C'était un instrument composé d'une lame métallique d'une douzaine de centimètres, arrondie sur un côté, afin qu'on puisse facilement le saisir.

En premier lieu, la ménagère prélevait la quantité de pâte destinée à former le nouveau levain. Elle le déposait dans un pot réservé.

Chaque cabas recevait alors son pâton, pour une fermentation à température plus élevée que précédemment. C'est la raison pour laquelle les corbeilles étaient recouvertes de toile. On les laissait ainsi, dans la pièce de la maison où la température était la plus favorable.

Au pis aller, en période froide, la mère de famille glissait ses corbeilles sous une couverture ou les couvrait de son édredon.

Dès qu'il se présentait des bulles à la surface de la pâte (Soyers), quand celle-

ci avait gonflé et rempli la totalité de la corbeille (Balnot), lorsqu'elle avait doublé de volume (Bragelogne), elle était prête pour la cuisson.

La montée de la pâte avait duré une ou plusieurs heures, selon la température et l'adresse de celui ou de celle qui avait pétri.

Si la pâte avait levé trop vite, elle débordait des cabas. Si, au contraire, la fermentation n'avait pas été suffisante, le pain était **doulevé,** il faisait la **cueusse** ou la **cueure** c'est-à-dire qu'il était pâteux à l'intérieur.

UN RESTANT DE PATE

Quand toutes les corbeilles avaient été approvisionnées, il restait généralement une ou quelques poignées de pâte. Il n'y en avait pas suffisamment pour en remplir une corbeille entière. On moulait spécialement ce reste de pâte, pour l'enfourner en dernier. C'était le témoin.

A Villeneuve-au-Chemin *le restant de pâte était disposé dans une petite corbeille en U appelée* **picotin**. *On nommait le pain qu'il donnait un* **michon**. *Ce michon était consommé tout chaud et considéré comme un gâteau.*

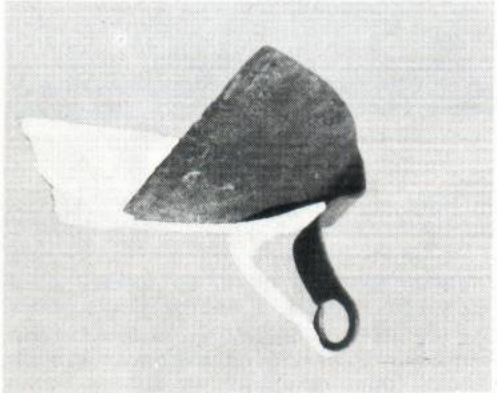
N.B. — Parfois employé comme sobriquet, le mot subsiste comme patronyme.

NETTOYAGE DE LA MAIE

Avant de replacer dans la maie, les victuailles, la vaisselle qu'on avait enlevées avant de pétrir, la ménagère grattait l'intérieur de son meuble, le nettoyait à fond. Sans cela, sa maie *aurait senti l'aigre* (Venteuil).

Pour ce faire, elle utilisait le coupe pâte (Villeneuve-au-Chemin, Brevonnes). A moins qu'elle ne dispose d'une raclette métallique spéciale, en demi-lune et col de cygne (Auberive, Rachecourt, Bagneux, Couvignon, Balnot, Brevonnes, Channes, Venteuil, Mesnil-Saint-Père). Une raclette nommée **râquiote** à Champignol.

Raclette à pétrin



LE FOUR

Le four est une construction qui faisait autrefois partie intégrante de la maison (3). Il était attenant à la cheminée de la cuisine. A moins qu'on ait construit pour le recevoir une pièce spéciale appelée communément **chambre à four.**

Cette chambre à four, dite **brafour** à Meurville, évitait que la maison d'habitation soit souillée de *toutes salissures provenant des cendres, du charbon, des buées ou des graisses* (Amance).

Dans certains villages, comme à Soulaines, les chambres à four étaient la règle. Bien souvent, ailleurs, on se contentait du four intégré à la cuisine de la maison d'habitation.

Ce qu'on aperçoit ordinairement, dépassant à l'extérieur de la maison, c'est le **cul de four,** un appentis accolé à un mur, coiffé d'un toit qui lui est propre. Généralement maçonné à angle droit, le cul de four s'arrondit parfois en demi-cercle. Il enveloppe le four.

Celui-ci est construit à mi-hauteur, entre deux niches.

La niche inférieure, *quoique primitivement destinée à servir de* **fournaise**, *c'est-à-dire à recevoir les cendres du four, pouvait avoir une toute autre destination selon les locataires de la maison. Pour les uns, un clapier. Pour les autres, un cochon, à qui il était interdit de trop grossir* (Villeneuve-au-Chemin).

(3) Après la Révolution. Voir, ci-après. Le four banal.

Celle du dessus servait de débarras à moins qu'on y ait installé le poulailler puisque, paraît-il, la chaleur du four favorisait la ponte des poules.

Le four allait toujours de pair avec une cheminée. Soit que son ouverture coïncide avec le fonds de l'âtre, en plein milieu ou bien légèrement déporté, soit que, placée sur le côté, elle dessine un angle droit avec lui. Dans ce dernier cas le manteau de la cheminée était monté de façon à englober à la fois l'âtre et la gueule du four. Rarement le four était relié à la cheminée par un conduit spécial.

Les dimensions des fours, leur forme, les matériaux avec lesquels ils ont été maçonnés dépendaient essentiellement des besoins des propriétaires, des ressources locales et des possibilités du maçon. Ils se ressemblaient tous, mais chacun d'eux avait sa personnalité. Tous comportaient cependant une sole carrelée, posée sur un lit de terre, celui-ci porté par un plancher sur solives ou soutenu par une voûte maçonnée.

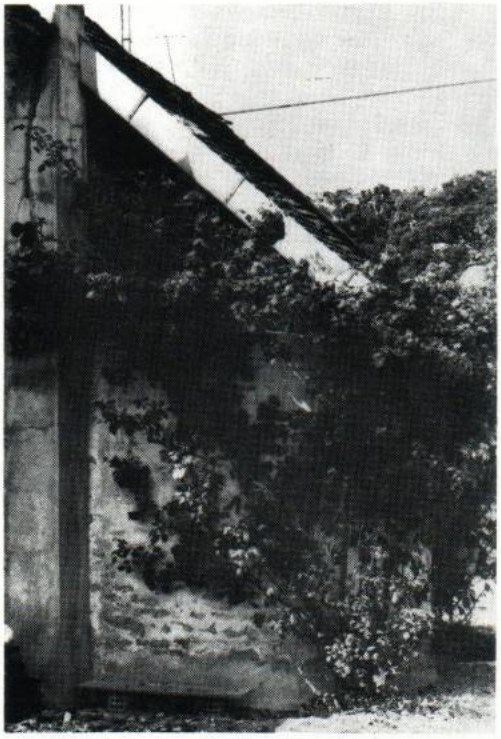
Le plan du four affectait souvent une forme allongée terminée en demi-cercle. Il pouvait être circulaire. Un mur de pierres ou de briques en faisait le tour, de 35 à 40 cm de hauteur. Un dôme en forme de voûte le recouvrait, maçonné avec des carreaux ou des tuiles plates mises sur chant. Le tout était recouvert et noyé d'une bonne couche de terre, pour éviter les déperditions de chaleur.

Comment le maçon procédait-il pour ajuster les briques de la voûte du four ?

Il n'est pas exclu qu'il ait disposé ses matériaux progressivement, en partant de l'extérieur pour aller vers le centre, chaque rang confortant le précédent, travaillant assis ou couché jusqu'à ce que l'édifice soit suffisamment large pour le supporter. C'est par dessus qu'il terminait le centre de la voûte (Venteuil ?). Une manière de procéder qui expliquerait que beaucoup de fours présentent au centre de leur voûte, une partie qui semble négligée, mal finie ou en mauvais état.

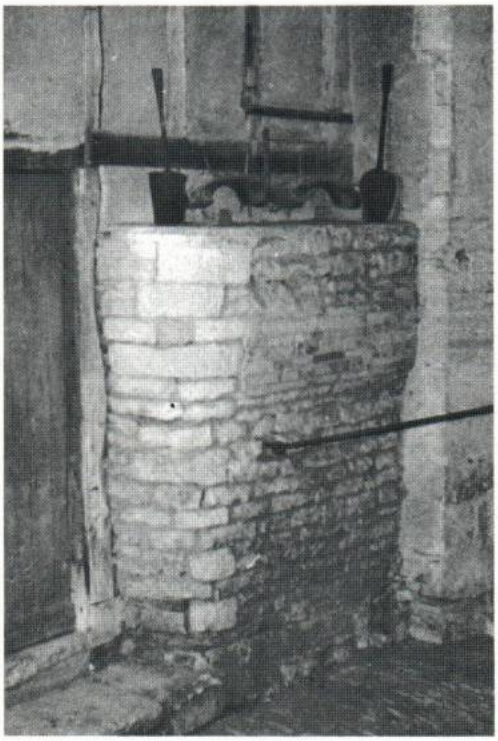
Monter la voûte d'un four est fort simple, nous a dit M. Chaumeron, de Rumilly. Après que le mur latéral avait été monté, sur la sole du four, le maçon installait une charpente en forme, lattée, et sur laquelle il pouvait ordonner ses tuiles ou ses briques, toujours en commençant par l'extérieur. Les dernières, sur l'arrête médiane formaient clé. La terre remplissait et couvrait les joints. On mettait ensuite le feu à la charpente qui avait servi à maintenir la voûte pendant sa confection.

Tous les fours qui ont défié le temps sont de ce type : maçonnés de pierres, de briques et de tuiles. On en cite cependant une autre sorte, ceux dont la voûte était de terre cuite (Rachecourt, Bagneux). Le peu qu'on en connaît c'est qu'ils étaient plus hauts et moins plats que les fours maçonnés. Il ne semble pas que nous puissions en retrouver intacts. Si ces fours de terre revenaient moins



Cul-de-four à à Rumilly-lés-Vaudes

Cul-de-four circulaire à Cussangy



Cul-de-four sous-porte-rue à Soulaines

Cul-de-four suspendu à Rumilly

chers à la construction, il est bien évident qu'ils étaient beaucoup plus fragiles que les précédents.

La gueule du four (ou **embouchoir** à Veuteuil) s'ouvre donc dans le fond d'une cheminée ou à proximité de celle-ci. C'est une ouverture en demi-cercle d'environ 33 cm de diamètre que l'on doit pouvoir fermer. Le système de fermeture le plus simple consiste en une plaque de tôle munie d'une poignée qu'on pose sur des crochets (Brevonnes) ou sur la partie de la sole qui fait rebord à l'extérieur du four. Un ergot métallique s'engage au-dessus, dans un piton scellé à la maçonnerie.

Les portes récentes sont en fonte, dotées de charnières, à un ou deux vantaux, qui jouent dans un cadre. L'ensemble est en fonte. Certaines portent la marque de la fonderie qui les a livrées. A Polisot, le nom de Dommartin-le-Franc est moulé dans le corps du vantail.

Ces portes de fonte sont percées parfois d'une ouverture circulaire de quelques centimètres de diamètre. Cette lunette est obturée par un volet de même forme. Son poids la met en place automatiquement.

L'un et l'autre systèmes de fermeture existent partout. La porte de fonte, à un seul battant, semble cependant le plus fréquemment employée.

Quels ont été les plus courants, des fours bâtis en longueur ou des fours circulaires ? On en rencontre parfois des deux types dans un même village. De dimensions différentes.

A Soulaines-Dhuys, sur sept fours examinés :

Trois sont maçonnés en profondeur

Longueur : 160 - 180 - 215 cm

Largeur : 140 - 145 - 180 cm.

Quatre offrent une sole circulaire. Seul, l'emplacement de la gueule du four est rectiligne.

Diamètre de 130 - 160 (deux fois) 180 cm.

La hauteur de ces fours varie entre 35 et 40 cm.

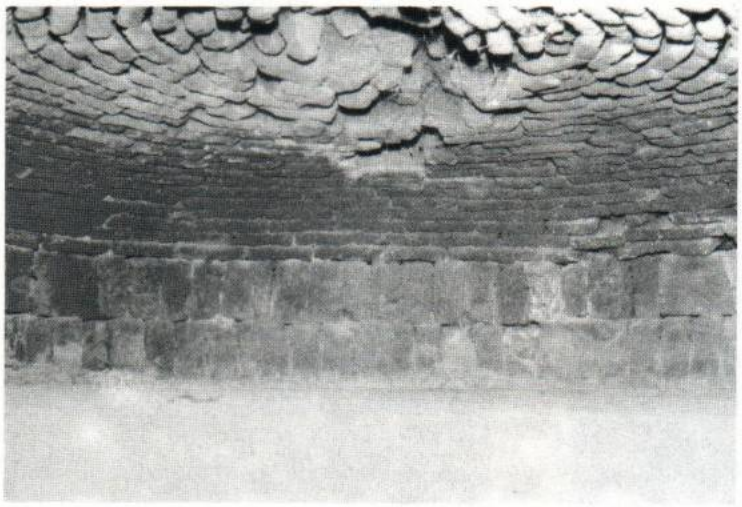
La gueule de six d'entre eux s'ouvre dans le fond de la cheminée. Une seule est située perpendiculairement à l'âtre sur le côté.

Presque tous possèdent une porte en fonte avec un seul vantail ou à deux vantaux, mais avec lunette pour la surveillance de l'intérieur.

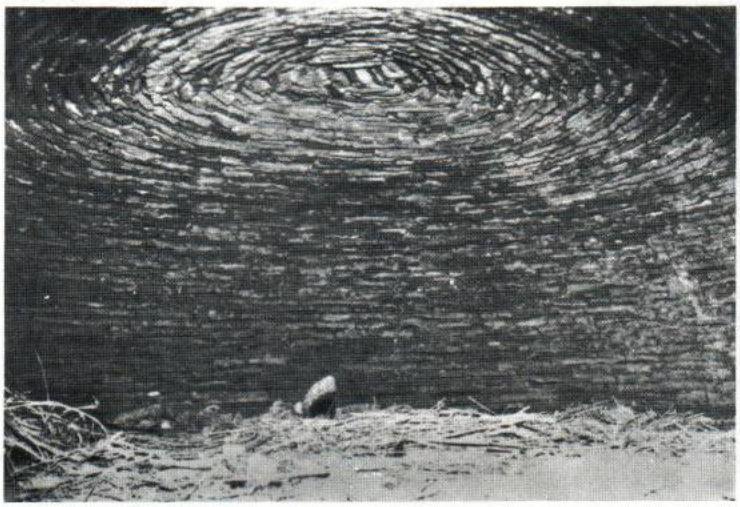
Un seul est fermé par un simple demi-cercle de tôle.

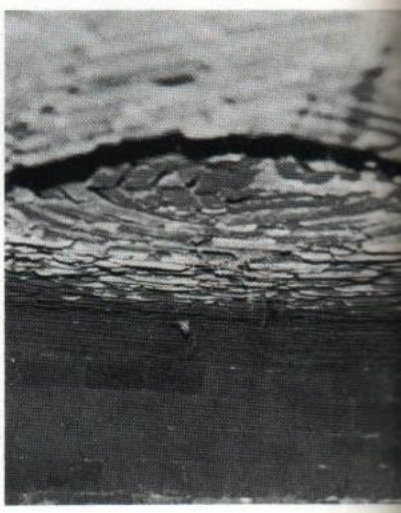
La sole de deux d'entre eux a été carrelée au-dessus d'une niche voûtée. Les autres reposent probablement sur un plancher monté sur des solives

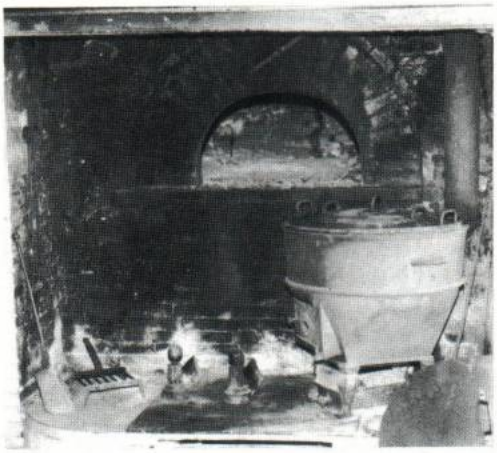
(Enquête de J.-M. Dubois.)

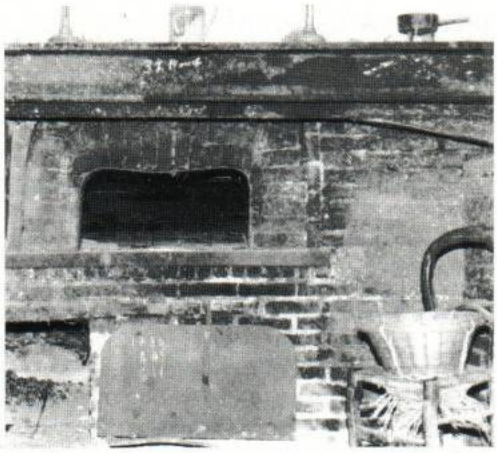


1	2	7	8
		9	10
3			11
		13	12
4	5		6

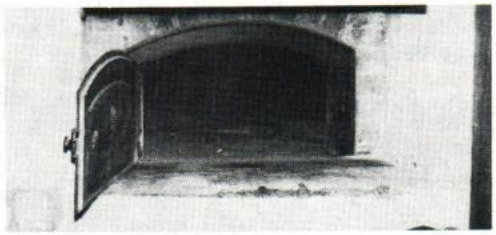


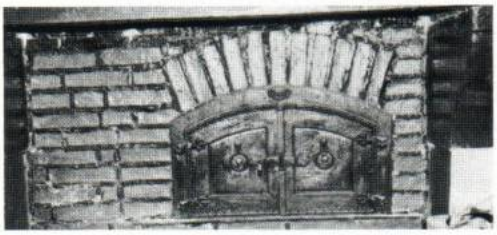


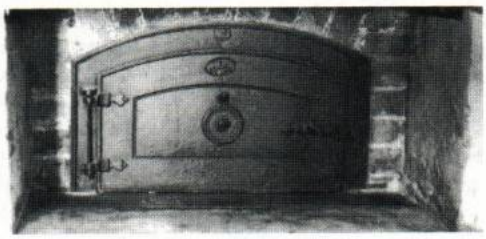


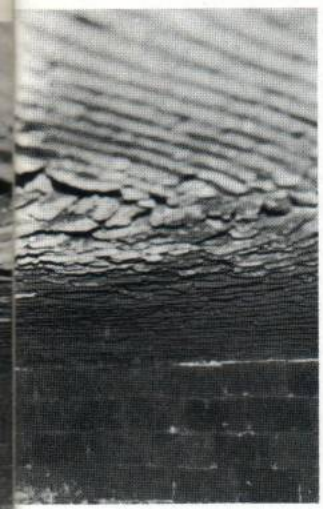


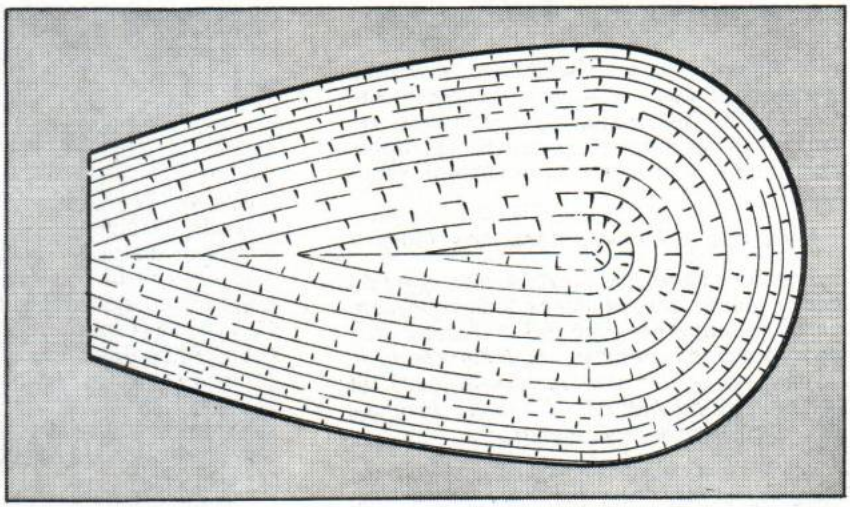
1 - Cheminée et four - Les Baillys
2 - Cheminée et four en démolition - Villy-le-Bois
3 - Voûte à Channes
4 - Voûte à Villy-le-Maréchal (Photo-Penard)
5 - Voûte à Venteuil (Photo Munier) (51)
7 - Porte tôle à Venteuil (51)
8 - Porte tôle à Venteuil (51)
9 - Porte fonte à Balignicourt (51)
10 - Porte tôle à Channes
11 - Porte fonte à Channes (ouverte)
12 - Porte fonte à Channes (fermée)
13 - Porte fonte à Fontenay (51)











CHAUFFER LE FOUR

La pâte est levée. C'est le moment de cuire le pain. La première opération consiste à chauffer le four.

M. Morot explique : *Le four est chauffé avec du bois blanc bien sec ou des fagots. Le bois est placée au fond du four. L'évacuation de la fumée et l'aspiration vers la cheminée étant situés à l'avant de la voûte du four, la flamme se trouve ainsi attirée vers l'avant et chauffe l'ensemble de façon uniforme.* (Viâpres).

A Jeugny, le bois était allumé dans le fond du four, les braises ramenées « à bouche » avec le rouable et le feu réalimenté à l'avant du four.

Le feu allumé de même dans le fond du four à Villeneuve-au-Chemin et Bragelogne.

Bourcelot (Atlas linguistique de Champagne et de Brie) indique que l'on *allumait le feu au bord du four puis qu'on le poussait peu à peu vers les côtés et vers le fond.*

A Soyers, *on mettait du bois au milieu du four puis, quand tout avait brûlé, on répartissait la braise avec un* **feurgon.**

A Soulaines, on précise que *les* **ra-msins** *(sortes de longs ragots composés par des perches entières) étaient enfilés par le petit bout servant à l'allumage. Au fur et à mesure de leur combustion, on poussait le bois dans le four.*

A Villeneuve-au-Chemin, *on emmanchait la bourrée sans la délier et on la laissait brûler avant d'en remettre une autre. Avec le* **fergon**, *(fourchet de bois) on déplaçait le feu aux rives du four pour bien chauffer régulièrement le tout.*

On se servait du **furga** *ou* **feurguillo** *pour* **feurguiller** *c'est-à-dire remuer, éparpiller le bois et les braises à l'intérieur du four.* (Champignol).

A Rachecourt, on déplaçait aussi le feu au fur et à mesure qu'on l'alimentait.

A Balnot, on employait des sarments et des bourrées à gros bois. Les sarments aidaient à l'allumage. Le grois bois favorisait la production de braise. La braise contribuait à produire une chaleur régulière.

Mais que brûlait-on dans nos fours ?

Pas de chêne. (Soyers). A moins qu'on ne possède des *bourrées de bourgeon, celles fabriquées avec les rameaux des chênes abattus pour en recueillir l'écorce. C'était après la montée de la sève et les bourgeons étaient déjà bien développés.* (Villeneuve-au-Chemin).

On brûlait aussi du sarment dans les pays de vignes, *non pas les* **cotons**, *ces menues brindilles issues de la taille actuelle, mais au contraire des* **faguètes**, *les plus grosses tiges récoltées au printemps dans les vignes en foule, serrées en fagot au milieu desquels on avait glissé la paille de seigle qui avait servi à lier les brins.* (Venteuil).

On brûlait de la charbonnette de charme, d'orme et de verne. (Soyers), du charme (Bragelogne) et aussi de l'épine noire. (Chaource, Bragelogne, Channes) pour *que le pain soit meilleur*, de l'épine blanche à Villeneuve-au-Chemin.

On pouvait employer du bois fendu au coutre : *Du sapin ou du peuplier* à Dampierre. Mais on préférait utiliser des fagots.

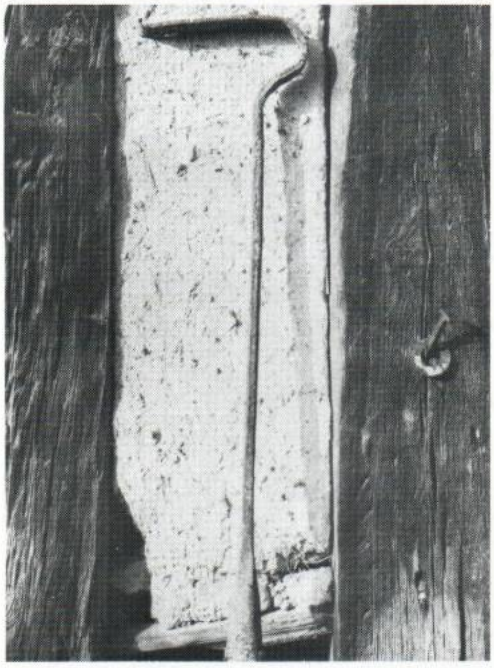
Il fallait 7 à 8 fagots pour obtenir un four chauffé à point. On allumait d'abord un fagot de **raims**, *les branchages les plus petits, de tilleul et de charme, facilement inflammables. On prenait ensuite des fagots de branches plus grosses en 1,20 m.*

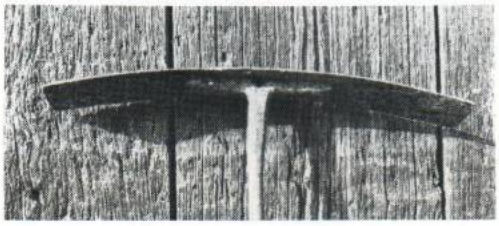
Après une heure et demie de chauffe, la température était atteinte. On pouvait en juger en présentant la main à l'entrée du four. (Chaource). *Avec le* **rouâle**, *on grattait une barre de fer qui se trouvait dans le four. S'il se produisait des étincelles, le pain était bon à cuire.* (Bragelogne).

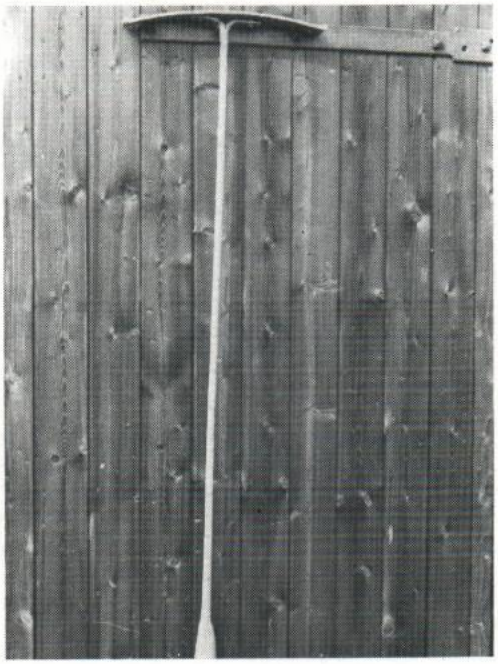
Plus généralement le four était considéré comme suffisamment chaud quand sa voûte était devenue blanche. (Venteuil, Rachecourt, La Villeneuve-au-Chêne, Balnot-la-Grange, Brevonnes, Soyers, Rumilly...). Dans certain fours, le maçon avait eu soin d'incorporer *un morceau de grès d'environ un dm³, fixé bien en face de la gueule, en bonne vue, à la place de 2 ou 3 demi briques.* (Villeneuve-au-Chemin). *Une brique de la voûte.* (Viâpres). *Deux pierres, l'une noire, l'autre comportant des zones blanches.* (Vaupoisson). La couleur de ces pierres témoignait de la bonne chaleur du four et du moment où il fallait le débarrasser de ses braises, avant d'enfourner.

Mais attention ! *Cuire le jour de la Saint Laurent fait sortir le feu du four.* (Vulaines). A Vinets et Dosches, pareille mésaventure risquait d'arriver à la Saint Nicolas. Défense aussi d'enfourner le vendredi saint. (Géraudot). Si on avait cuit ce jour-là à Villeneuve-au-Chemin, il y aurait eu du sang sur le pain. Interdiction à Brienne-la-Vieille de chauffer le four pendant les Rogations sans quoi le pain aurait moisi tout l'été. Attention toujours : *Défense était faite aux femmes d'enfourner à l'époque de leurs menstrues.* (Channes).

Le feu avait été allumé.







J'entreprends rien, mon four est bon à **rôler**. Cette expression signifiait que la ménagère allait, sans attendre, tirer les braises de son four à l'aide du rouale.

Ce rouale, encore dénommé **rôle, rouîle...** est un outil métallique en forme de crochet ou de raclette, longuement emmanché de bois. Il existait anciennement des rouables faits entièrement de bois : *une demi-lune de merrain avec un manche assez long, qui s'enflammait malheureusement facilement.* (Villeneuve-au-Chemin).

D'un mouvement circulaire, on ramenait tous les résidus de la combustion du bois à l'entrée du four. Les braises étaient précipitées dans un étouffoir. Ce récipient de tôle à fermeture hermétique, emprisonnait les braises encore rouges. Celles-ci, privées d'oxygène « s'étouffaient » rapidement.

L'hiver, on en remplissait les chaufferettes sur lesquelles on posait ses pieds, pendant la veillée chez la voisine, ou à l'église, le dimanche. L'été dans le fourneau rond, elles permettaient de cuire les aliments sans allumer le feu de l'âtre (Venteuil).

Les cendres, amassées dans la **fournaise** ou cendrier, étaient conservées en vue de la prochaine lessive.

Parfois, toutes les braises n'étaient pas totalement éliminées. On en gardait sur les côtés du four (Celles) ou pour en garnir l'entrée afin de maintenir, pendant la cuisson du pain, une température qui ne faiblisse pas.

De toutes façons, la sole devait être parfaitement propre pour recevoir la pâte. Il eut été dommage de retrouver, sous les miches, des fragments de braise ou même de cendre. Pour parfaire le travail de nettoyage, on employait un balai de bouleau qu'entourait un chiffon (Soyers, Viâpres, Villeneuve-au-Chemin). Il ne semble pas que ç'ait été là une opération jugée partout indispensable.

Une ultime vérification était faite avant d'enfourner, pour connaître si le four n'était pas trop chaud, s'il ne risquait pas de brûler le pain. *On jetait une poignée de farine dans le four et on observait son comportement* (Auberive).

ON ENFOURNE

Il fallait faire vite pour enfourner.

D'où le dicton :

— *Vaut mieux être daré un chieu*

Qu'daré un enfourneu (Landreville).

On risquait en effet un coup de manche de pelle derrière celui qui enfournait et qui n'avait pas le temps de s'occuper si quelqu'un se trouvait dans la trajectoire du manche de sa longue pelle

de bois, mince et plate, qu'il appuyait sur la tablette de la bouche du four en même temps que sur le dossier de la *chaise du coin du feu.* Il la saupoudrait de **remoulage** ou de **rcoupes.**

La pâte bien levée de la corbeille retournée y formait une boule sans défaut qu'on décorait d'une croix ou de lignes parallèles afin qu'elle n'éclate pas à la cuisson.

Cette boule était conduite jusqu'au fond du four. Libérée d'un coup sec du poignet, elle glissait sur la sole. Pas trop près de la précédente pour qu'elles ne se rencontrent pas, en gonflant à la cuisson.

Après l'enfournement de chaque miche, la porte du four était soigneusement refermée pendant qu'on préparait la suivante. Ceci pour éviter les pertes de chaleur.

C'est en tout dernier qu'on introduisait le **michon.** Car c'est lui qu'on devait défourner le premier.

On déposait parfois un pot d'eau à la gueule du four, quand on craignait que le pain n'en sorte trop sec.

Et l'on attendait.

Après 10 minutes, un quart d'heure, lorsque les pâtons avaient déjà pris l'aspect du pain, certaines ménagères avaient l'habitude de déplacer légèrement leurs miches. Toujours en refermant bien vite la porte du four, pour ne rien laisser échapper de la chaleur ou tout au moins pour en perdre le moins possible.

Les miches gonflaient, la croûte se formait, d'un jaune sombre tirant sur le noir.

Encore une trentaine de minutes et le pain était cuit. On s'assurait qu'il était à point en ouvrant la porte du four ou en regardant par la lunette quand il en existait une.

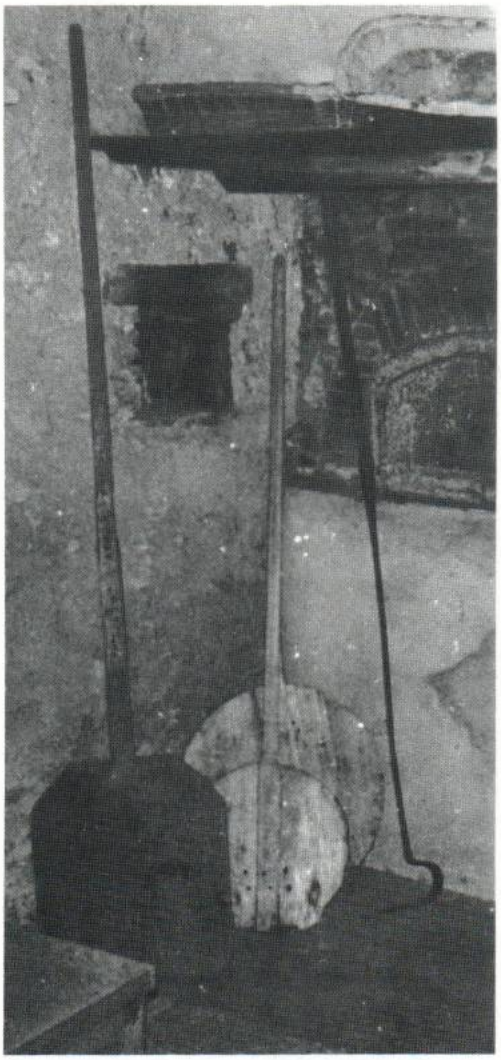
De toutes façons *on en sentait le « goût ». Ça se sentait quand on en avait l'habitude* (Rumilly). *La coloration et le craquement de la croûte indiquaient le point final de la cuisson* (Viâpres).

ON DEFOURNE

La même pelle qui avait présidé à l'enfournement servait à retirer les miches du four.

A petits coups vifs, on essuyait les miches toutes chaudes à l'aide d'une balayette improvisée : l'extrémité d'une aile d'oie appelée la **pale à maie** (Venteuil).

Les miches brûlantes étaient posées debout sur leur tranche puis brossées, pour enlever les braises et gruau (Channes).



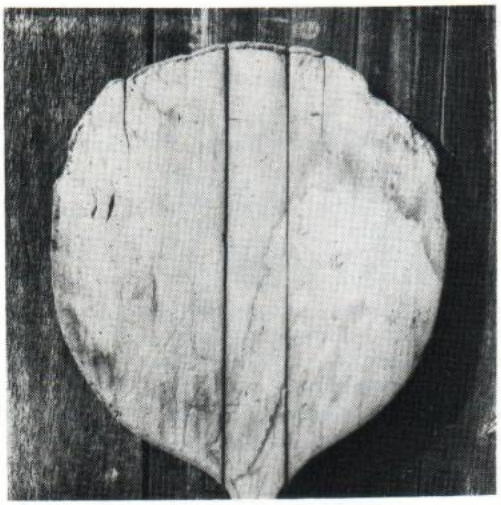
Posées inclinées contre une paroi (Montier-en-l'Isle). *Debout tout autour de la pièce* (Soyers). *Espacées, sur une table garnie de torchons* (Bragelogne). *Posées de chant sans être écrasées* (Chaource). *Dressées verticalement sur des barres scellées au mur avec, entre elles, des languettes de bois pour qu'elles ne se touchent pas* (Venteuil). *Mises à l'envers sur les panetons* (Bragelogne). *A terre, sur des bâtons de bois* (Dampierre).

Toutes précautions prises pour que les miches **rafroidissent** dans de bonnes conditions. Afin qu'on puisse sans dommage, les conserver environ une semaine.

CONSERVATION

Le pain de ménage *se gardait de 8 à 10 jours* (Saint-Lupien, Soulaines). *On pouvait parfois ne cuire que toutes les deux semaines* (Rachecourt).

Le premier jour, on considérait le pain comme « trop frais ». Jusqu'au cinquième jour, il restait « presque frais ». Il était « rassis » au-delà (Rumilly). Lorsqu'il dépassait les 10 jours ou qu'il était conservé



dans de mauvaises conditions, il moisissait parfois.

On pouvait déposer l'ensemble des miches tout simplement dans la maie (Amance). Ou les empiler dans une armoire (Soyers). Ou encore les ranger debout sur une claie ou une planche à pain suspendue au plafond, à l'air libre (Couvignon). *Au plafond de la pièce de l'âtre, à côté du lard et des fromages qui séchaient sur une feuille de platane* (Soulaines). *A l'abri des rats et des rongeurs* (Montier-en-l'Isle).

On préférait souvent descendre les miches à la cave, les aligner sur une planche suspendue aux crochets de la voûte (Auberive, Channes). Cette planche soutenue par deux cercles de tonneau (Balnot). A moins qu'avec deux cercles croisés on ait confectionné une sorte de cage supportant une claie sur laquelle on entassait les miches (Courteron, Celles, Champignol). Le problème étant de trouver l'endroit qui soit à la fois à l'abri des rongeurs et le meilleur qui puisse assurer une bonne conservation du pain.

En un lieu trop sec, il durcissait. Il moisissait par contre en un lieu trop humide.

Il avait aussi tendance à moisir au moment de la moisson, au moment où les épis atteignaient leur maturité (Celles).

Que le pain soit trop sec ou qu'il arrive à moisir, la cuisson n'en était pas responsable. *Il arrivait rarement que les ménagères ne réussissent pas leur cuisson.* Cependant, le pain pouvait parfois n'être pas tout à fait réussi, il pouvait être trop cuit ou mal levé. Dans ce cas, on disait qu'il était **doulevé** ou faisait la **cueuse** (Venteuil). C'était du **tahan** à Champignol.

FORME DES PAINS

La ménagère n'enfournait ordinairement que des miches rondes dont le nombre et le poids variait avec l'importance de la famille (Channes, Villeneuve-au-Chemin, Soulaines, Amance...). Des miches appelées **boules** (Bragelogne). Ces boules qui ont donné son nom au boulanger.

Des miches rondes *parce qu'il n'y avait pas trente-six sortes de cabas* (Rumilly). Il est vrai que les panetons destinés à la confection des **bracelets** ou couronnes ainsi que ceux avec lesquels on pouvait mouler les pains longs étaient moins connus des familles que du boulanger. On signale cependant des **colliers** à Montier-en-l'Isle, à Soyers, à Venteuil.

Malgré son habitude de n'enfourner que des miches, la ménagère était tentée malgré tout de modeler, autrement qu'en une boule, la pâte qui restait lorsque les corbeilles avaient été toutes remplies.

L'une d'elles *avait soin de confectionner des* **michètes** *allongées qui formaient une croûte moins épaisse et que nous mangions les premières* (Brévonnes). *Le restant de pâte était mis dans une corbeille plus petite appelée* **picotin**, *en forme de U. Cette pâte s'appelait le* **michon** *quand elle était cuite. Il était consommé tout chaud et considéré comme un gâteau* (Villeneuve-au-Chemin).

Ce reste de pâte? Une **cognote**. *On mettait ça en longueur. Ça faisait un peu plus de croûte* (Villemoyenne). La **canote** de Maizières-lés-Brienne était un petit pain rond ou allongé, très croustillant au sortir du four.

Cette même pâte, mise dans une tourtière, et découpée en rectangles, donnait un **pâtichon** à Dampierre.

A Villemaur, le michon était *creux au milieu,* probablement creusé dans la miche par le poing de la personne qui enfournait. On précise, à Champignol, *qu'on utilisait les recoupes pour creuser le trou dans la miche.* Probablement pour que la pâte ne colle pas aux doigts. On pré-

cise encore que les **miches-percées** cuisaient plus vite que les miches rondes.

Ce **michon,** cette **cognote** ou **canote** étaient en quelque sorte le témoin *qu'on enfournait en dernier pour être défourné en premier* (Villeneuve-au-Chemin). *C'était le régal des enfants, la récompense qui les attendait au sortir de l'école.*

Une raison de plus pour laquelle, dans certaines familles, on ne se contentait pas de cuire cette dernière poignée de pâte telle quelle, en en modifiant seulement la forme. On l'améliorait souvent, selon la saison, avec un œuf, du lait, de la graisse...

A Soulaines, *la* **michote** *était composée de pâte à pain, de deux œufs, avec du saindoux ou de l'huile.* A Rachecourt, ce n'était que le reste de pâte pétrie avec un peu de graisse.

La **michote** ou **dourdon** de Maizières comprenait aussi *de la pâte à pain à laquelle on avait ajouté un fromage mou, bien égoutté. Le dessus était doré à l'œuf battu.*

Madame Charton, de Mesnil-Saint-Père, a vu sa mère faire le **dourdon**. *Ce n'était pas de la pâte à pain. Elle faisait une fontaine de farine dans le fond de la maie, prenait deux levées de crème, six œufs. Elle battait le tout avec sa main. Elle faisait une michote avec çà. C'était le* **dourdon**.

Revenons au reste de pâte de la fournée. On en entourait parfois une pomme, *ce qui donnait, pour le dessert, un délicieux chausson aux pommes* (Brévonnes). C'était une pomme entière non pelée, qu'on appelait **gomichon** à Soulaines, à Maizières, à Dampierre, à Rachecourt, **rabote** à Soyers, **cognote** à Villeneuve-au-Chemin.

La galette à l'huile n'était composée que de pâte ordinaire *large comme la pelle à four, très mince, badigeonnée d'huile et fort salée* (Villemaur). On l'appelait **parfome** à Villemoyenne.

La **pafone** à Champignol, comme le **palfour** à Venteuil, *était confectionné sur la pelle à four. C'était une sorte de galette avec du lard, deux œufs battus comme pour une omelette. On l'enfournait au moment où le four chauffait, avant la cuisson du pain. Consommé chaud, le palfour constituait le repas du jour, accompagné d'un peu de soupe.*

Si, dans la pâte, on incorporait ces petits cubes, résidus de la fonte de la panne du porc, on obtenait le gâteau aux grêlons, appelé **nain-nain** à Balnot, **galette aux cartons** à Venteuil, **toto** ou **dourdon** à Champignol.

Les miches de pain à chiens (pâte pétrie avec du remoulage) avaient un goût si appétissant que les enfants ne manquaient jamais d'y goûter (Villeneuve-au-Chemin).

AUTRES METS CUITS AU FOUR

On employait couramment le four pour cuire les tartes. Quand on n'a plus cuit à la maison, ce fut d'ailleurs la seule vocation du four que de produire la pâtisserie de ménage. On ne l'allumait plus guère qu'une à deux fois par an. Souvent pour la fête patronale. *C'était pour la Saint-Michel, le 29 octobre ou le dernier dimanche du mois. On faisait une fournée. Ils appelaient ça du* pâté. *Mais c'était de la tarte. Du* **pâté en prunes**. *Et puis la tarte en bouillie, sorte de flan fait de farine et d'œufs. Imaginez une tourtière de 35 centimètres de diamètre, deux litres de lait, de la farine, quatre œufs et huit cuillerées de sucre* (Mesnil-Saint-Père).

Cette **galette en boulie** s'appelait **galette galiche** à Rachecourt.

Monsieur Jay, de Villeneuve-au-Chemin, se souvient de la **galette en boulie** salée qu'il *fait remonter assez loin dans le temps, alors que le sucre était rare, une de (ses) aïeules n'ayant mangé le premier morceau de sucre qu'en 1818 lors de la naissance de son dix-septième enfant.*

Lorsqu'on allumait encore le four une fois par semaine, il n'était pas rare qu'on enfourne à la fois « *le pain — le premier au fond — ensuite les viandes, les tartes, les galettes,* **dourdon**, **grignon**... (Maizières).

Tartes en prunes, tartes en pommes. Mais aussi les **échaudés.**

Mémère Hortense en faisait toujours à Pâques car, à Pâques, les œufs abondent. C'était une pâte qu'elle étalait sur la table avec une bouteille. Une pâte faite de beaucoup de farine mouillée avec très peu de lait et des œufs.

Quand sa pâte avait près d'un demi-centimètre d'épaisseur, elle en découpait des ronds à l'aide d'un verre renversé ou bien, avec sa raclette à pain, elle en faisait des bonshommes.

Pendant ce temps l'eau chauffait à la crémaillère, dans une chaudière bien propre. Elle me faisait jeter cette pâte dans l'eau bouillante avec l'écumoire. Quand les ronds remontaient à la surface, je devais les retirer, aussi plats qu'avant.

Je déposais ces ronds et ces bonshommes sur un torchon que mémère Hortense avait étalé sur la table. Ils se **ressuyaient** *et refroidissaient. Après le repas, mémère faisait chauffer le four à pain. Elle retirait ensuite ses braises et les entassait sur le côté avant de pousser ses échaudés dans le four.*

Ça gonflait énormément.

Ce n'était ni sucré ni rien. Mais c'était bon (Mesnil-Saint-Père).

Les pâtisseries pouvaient être enfournées avec le pain ou bien après. Les biscuits également. Mais il fallait attendre trois heures avant d'enfourner les meringues. *Dès que celles-ci avaient gonflé, elles étaient retirées et devaient sécher... jusqu'au lendemain* (Maizières).

En même temps que le pain, on enfournait parfois, dans un endroit qui paraissait particulièrement chaud, *un pot de terre où cuisaient les célèbres haricots gris longs avec un jarret de porc ou du lard* (Brévonnes), *une bonne potée de haricots ou de choux ; ça mijotait en même temps que le pain dorait* (Balnot), *de la viande avec des pommes de terre* (Chaource), *souvent la* **potée de pois** (Channes).

Les pâtés en croûte ou en terrine étaient immanquablement réussis et, cuits de cette façon, ils avaient une saveur exquise (Maizières).

C'est la raison pour laquelle *à l'occasion d'un mariage, le four était allumé spécialement pour les rôtis et les volailles* (Venteuil).

S'il restait ensuite un peu de chaleur, on l'utilisait pour la dessication des prunes en pruneaux ou des pommes en quartiers (Brévonnes).

A Balnot, Channes, *les pruneaux séchaient sur des claies faites des anciennes bottes à vendanges.* A Rumilly, *on allumait le four plusieurs jours de suite pour faire sècher les prunes. Chaque jour, il fallait les trier et ne remettre au four que celles qui n'avaient pas atteint une parfaite dessication.*

On appelait **oreilles de chat** ou **dagnèles**, *les pommes ou poires qu'on avait préalablement coupées en quartiers, sans enlever ni peau ni pépins, avant de les faire sécher* (Soulaines).

Une autre méthode consistait à prendre entières les poires et les pommes, à les *écraser d'un coup de* **taboulote** (Balnot) *avant de les enfourner, longtemps après le pain. C'étaient des* poires tapées (Mesnil-Saint-Père).

Comme on séchait des prunes, on pouvait aussi sécher au four des cerises aigres. Elles devenaient *des* **grignotes** *qui, pendues au plafond dans un sac de toile ou dans un panier à double ouverture, étaient offertes aux enfants lorsqu'ils présentaient leurs vœux, le premier janvier* (Champignol).

Il faut évoquer aussi la stérilisation au four. Après la cuisson du pain, *Madame Dodin plaçait dans le four des bouteilles bien fermées, pleines de mirabelles. Elles étaient, paraît-il, bien meilleures que celles cuites au bain-marie, dans une lessiveuse* (Bricon). *Ces bouteilles de cerises ou de prunes entraient dans le four 3 ou 4 heures après la cuisson du pain. Mais, à partir de cet instant, il était défendu d'ouvrir la porte du four car le moindre courant d'air aurait fait éclater les bouteilles* (La Villeneuve-au-Chêne).

En tout dernier lieu, on enfournait des plumes fraîches ou du duvet, enfermés dans un sac (Montier-en-l'Isle, Channes, Rachecourt...). Il s'agissait, bien entendu, d'obtenir qu'elles séchent, mais aussi *de tuer le prétendu ver qui se forme à la base des plumes* (Villeneuve-au-Chemin).

Que de choses, en définitive, transitaient par le four : victuailles ou autres. Elles profitaient de sa pleine chaleur, d'une température adoucie ou d'un soupçon de tiédeur. Un livre de cuisine du temps (4) l'indiquait ainsi : *Four chaud pour le pain. Four doux propre à la pâtisserie. Four mou dans lequel on enfourne les meringues. Four perdu pour les pièces à dessécher.*

Aussi, pour ne rien perdre de la chaleur d'un four allumé, les familles se partageaient-elles sa chaleur. *La cuisson était une occasion de se rencontrer entre voisins, ce qui marquait ainsi leur solidarité. On n'insistera jamais assez sur l'aspect social du four... Si on se prêtait du pain frais, du levain, on proposait aussi une place dans son four, pour une galette par exemple* (Venteuil). On pouvait aussi cuire alternativement, dans son four et dans celui du voisin.

Le four était bien l'occasion d'échanger, au sens profond du terme, entre membres d'une même communauté villageoise, entre membres aussi d'une même famille. D'où les vieux mots « compagnon » et « copain » !...

Ceux-ci communiaient en quelque sorte autour de la miche, ils accomplissaient un rite dont le père semble avoir été le grand ordonnateur.

COUPER LE PAIN

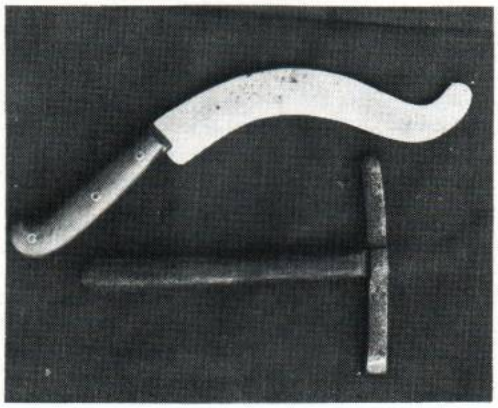
C'est, en effet, bien souvent le père de famille qui, seul, avait droit de couper le pain (Mesnil-Saint-Père, Bagneux).

Dans les familles chrétiennes, il n'aurait jamais entamé une miche sans tracer sur le dessus ou par-dessous une croix avec la pointe de son couteau. En signe de reconnaissance pour Dieu qui avait fait en sorte que l'on n'en manquât point. Ce geste équivalait à un bénédicité (Soyers). *Le pain n'était jamais posé à l'envers. D'une part parce que cela portait malheur, mais aussi par grand res-*

(4) La cuisinière à la campagne. Ed. Audot, rue Larrey à Paris (communiqué par Madame Mannoury).

pect envers ce fruit de la terre et du travail des hommes, nourriture de base de tous (Channes). *Parce que cela faisait pleurer la Vierge et annonçait un enfant dans l'année* (Soyers).

A Soyers toujours : *Pain retourné, pain mal gagné.*



RESPECT DU PAIN

Pendant les moissons et les battages, mon grand-père, petit cultivateur en même temps que boucher, engageait des journaliers. Après une dure matinée à gagner son pain à la sueur de son front, chacun venait prendre sa place à la table familiale. Il sortait de la poche de son pantalon un couteau pliant à la lame luisante, finement affûtée, n'ayant rien à envier à celui de son voisin, et se mettait à couper méticuleusement ses bouchées de pain. C'eût été de la dernière inconvenance de mordre dans la tranche et de faire des miettes.

Il manquait à ce début de repas un rite, cependant courant alors. Le maître de maison, avant d'entamer la miche, esquissait dessus, de la pointe de son couteau, une grande croix. De cette sorte de consécration perpétuée depuis des siècles sans doute, se dégageait une évidente solennité. N'était-ce pas reconnaître le pain comme symbole de vie, analogue à l'hostie que bénit le prêtre catholique ? Et quel émouvant parallèle entre le souci de ne rien perdre du corps du Christ dans l'eucharistie et celui de ne pas laisser de miettes ou de croûte auprès de son assiette.

Une succession de clics brefs terminait le repas. Chacun refermait son couteau, soigneusement essuyé à la dernière bouchée qui était consommée comme les autres.

Mme Gorget.

Si un pauvre mendiant entrait et s'il trouvait un pain retourné sur la table, il avait droit de l'emporter (Villeneuve-au-Chemin). De toutes façons *on n'aurait jamais osé refuser au pauvre la part à Dieu* et c'est probablement en vertu de cette antique coutume qu'on *offre encore le pain dur aux nomades* (Bragelogne).

LE PAIN ET LE MENDIANT

Au vieux mendiant professionnel qui traînait périodiquement sa litanie et ses loques de porte en porte, Maman donnait parfois quelque paletot élimé de Papa. En cas de pénurie de vêtements, elle lui offrait un quignon de pain, fidèle à la coutume qui veut qu'on ne refuse jamais un morceau de pain. Le bonhomme semblait alors déçu. Dès qu'il avait le dos tourné ma mère maugréait : « Il aimerait mieux des sous pour aller boire ».

Si, pour couper le pain, on disposait le plus souvent d'un couteau ordinaire, si, plus généralement encore, le père utilisait son propre couteau de poche, la famille possédait parfois cet instrument *d'une forme spéciale, à mi-chemin entre la lame droite et la faucille, avec une extrémité rectiligne* (Villeneuve-au-Chemin) *qui avait un manche et dont la lame ressemblait à une serpette* (Bagneux, Rachecourt). On fabriquait de tels couteaux en Haute-Marne, dans la région de Nogent.

METS CONFECTIONNES AVEC DU PAIN

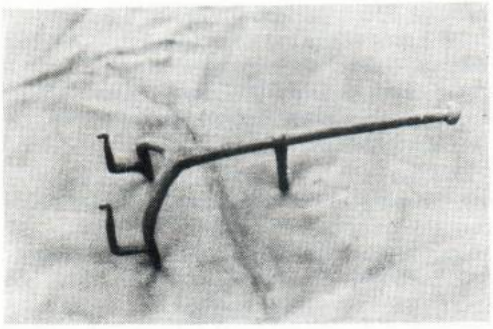
Consommé le plus généralement à table, avec la viande et les légumes ou les fruits, coupé en petits morceaux ou utilisé en tartines, le pain s'utilisait de mille autres manières.

Très tôt on habituait l'enfant au goût du pain, bien involontairement sans doute, en faisant absorber au nourrisson un biberon d'eau panée. On faisait griller un morceau de pain que l'on laissait ensuite tremper dans l'eau bouillie. On filtrait le tout et l'on sucrait l'eau panée que l'on versait ensuite dans le biberon. On le plaçait aux côtés du bébé pour que le liquide reste tiède. Durant la nuit, on donnait cette eau à boire au nourrisson. Elle avait l'avantage sur le lait de ne pas cailler. Même les nourrices utilisaient ce procédé (Venteuil).

Le grille-pain ou **rôti-pain** (Amance, Villeneuve-au-Chemin) était fort employé pour préparer les tartines du petit-déjeuner. Souvent la tranche de pain était tout simplement placée *devant les braises du foyer, plantée à la pointe d'un couteau* (Couvignon).

On trempait la soupe avec du pain. On en faisait de la panade lorsqu'il était

trop dur pour être consommé tel. Nos aïeux connaissaient aussi la trempée au lait et la trempée au vin.



LA PANADE

Le nom même de cet affreux mets ajoute plus d'intensité encore à la répugnance que j'éprouvais envers l'aspect, l'odeur, la saveur de cette soupe qu'il fallait ingurgiter certains soirs. Comme on ne jetait jamais la moindre croûte de pain, l'art d'utiliser les restes consistait, pour maman, à tourner lentement ceux-ci, imbibés d'eau, dans une casserole, sur la cuisinière, jusqu'à ce qu'ils deviennent une infâme bouillie gluante, beige-clair, truffée de taches brunes, éclaircie ensuite par du lait, quelques cuillerées de crème, une noix de beurre.

LE QUARTIER

L'hiver, c'était une joie pour l'odorat de humer, tout l'après-midi, l'odeur alléchante du pot-au-feu qui, dans son récipient de terre champenoise, conservant une chaleur régulière, **cloussonait** lentement sur la cuisinière jusqu'au soir. Il apparaissait ponctuellement sur la table à sept heures, précédé de son limpide bouillon doré.

Hélas, coupé d'avance en morceaux dans la soupière dominicale, attendait le **quartier** que maman avait acheté le matin chez le boulanger, avec l'ample ration de pain journalière.

Venait l'instant de tremper la soupe. Maman servait le bouillon brûlant sur le quartier et, à mesure que celui-ci se gonflait, l'arôme délectable se muait en une détestable odeur âcre qui rompait irrémédiablement le charme de ce début de souper. Quoique choyée, je ne me serais jamais permis d'exprimer ma répulsion.

Quel historique, bien vague, puis-je faire de ce quartier disparu à tout jamais ? Pourquoi le nom de cette sorte de bâton sec et cassant ? Peut-être utilisait-on, pour le faire, un quart de livre d'une pâte spéciale ? La préparation et la cuisson devaient être différentes de celles du pain ordinaire. Imaginez une baguette courte, très cuite dure, à la croûte unie, d'un marron terne, friable à l'intérieur. Mon père aimait, quand le quartier attendait le repas, en croquer un petit bout, bruyamment, en jouant allègrement de ses dents solides.

Considéré comme un luxe à proscrire pendant les restrictions de la guerre de 1914-1918, le quartier vit sa consommation disparaître.

Maintenant, le souvenir de ce cauchemar puéril m'attendrit.

LA TREMPEE

Après la panade, après le bouillon gras dénaturé par le quartier, j'évoque la trempée que les hommes, les soirs d'été, aimaient faire au début du repas.

Après une dure journée de labeur aux champs, ils commençaient le souper en arrosant de vin bien frais des bouchées de pain qu'ils avaient coupées dans leur assiette. Cela remplaçait la soupe et étanchait la soif.

Quand le paysan rentrait des champs, après sa journée de travail, il rapportait parfois dans son bissac un morceau de pain séché par l'air et le soleil. On ne le jetait jamais. Les enfants le mangeaient sec. C'était le **pain d'alouette** (Bagneux, Villeneuve-au-Chemin, Channes, Soulaines) ou le **pain d'oiseau** (Soyers).

A l'inverse de la bouteille rapportée avec un fond de boisson, et qui passait pour faire crever les poules dans l'année, le pain d'alouette était signe de future aisance, probablement parce que synonyme d'économie (Villeneuve-au-Chemin).

Ainsi était le pain. Aliment essentiel et de tous les jours. Aliment indispensable aux hommes, que personne n'aurait été tenté de gâcher et qu'on respectait comme étant l'aliment sacré par excellence.

L'hostie n'est-elle pas du pain ? Sans levain il est vrai. Et n'offrait-on pas encore il y a peu de temps du pain à la messe du dimanche ?

LE PAIN BENIT

Chaque dimanche, le jour de la fête, un pain bénit était offert pendant la messe paroissiale par une famille (Saint-Lupien). *Chaque maison avait cet honneur, à tour de rôle* (Auberive).

On le portait à l'église avant la messe et on le déposait *à une place spéciale*

prévue pour le recevoir (Chaource), généralement à l'entrée du chœur. *On plaçait autrefois, sur le pain, un écheveau de fil ou de chanvre. En 1920, ce supplément en nature fut remplacé par quelques pièces de menue monnaie* (Saint-Lupien).

Le pain bénit pouvait n'être qu'un simple pain de ménage ou fourni par le boulanger. Celui-ci le confectionnait parfois très spécialement. *D'un poids de 4 à 6 livres, rond et plat, il était renforcé de farine pour moins lever. On le décorait de cornes tout autour. Une croix était dessinée en son milieu* (Villeneuve-au-Chemin). Parfois, aussi, à l'occasion de la fête patronale ou lors de la cérémonie des communions solennelles, le pain bénit se muait en brioches : quatre, cinq ou six, de diamètre décroissant, s'élevant en pyramide.

Au moment de l'épître, c'est une jeune fille qui le portait au prêtre afin qu'il fût béni. Elle s'avançait vers l'autel soutenant de son bras gauche le pain posé sur une blanche nappe de dentelle dite **couvreché.** Elle tenait un cierge de la main droite.

Dès que le prêtre avait béni le pain, le sacristain s'en emparait ou, à défaut, un enfant de chœur ou une dame de la paroisse. C'était pour l'emporter à la sacristie où, pendant le sermon, on le découpait en morceaux. On devait réserver, au préalable, la part du prêtre ainsi que le chanteau.

Dès l'offertoire, un enfant de chœur passait dans les rangs de l'assistance avec une corbeille et chaque paroissien prenait un morceau de pain avec lequel il se signait. Il l'avalait ensuite religieusement.

Très logiquement, chacun n'avait droit qu'à un seul morceau mais certaines personnes tenaient à en emporter pour un membre de la famille ou un voisin que la maladie ou un autre empêchement avaient privé de la messe dominicale.

On dit au sujet du pain bénit de Pâques *qu'il ne moisit jamais* (Vougrey). *Certaines personnes conservaient dans leur armoire* un morceau *du pain bénit de la Saint Nicolas, croyant se préserver des incendies* (Montsuzain). De bonnes raisons pour ne pas se contenter d'un seul morceau.

Le prendre à la poignée était cependant considéré comme un manque de respect évident, un genre de sacrilège.

Il y a plus longtemps encore, lorsque tout le pain bénit n'avait pas été distribué, ce qui restait *était vendu à la criée, sur le cimetière, à la sortie de la messe* (Rachecourt). *A la porte de l'église* (Canton d'Ay). *Au profit de la fabrique* (Saint-Lupien, Venteuil).

Le **chantiau** ou **croûton** ou **crusson** était remis à la famille qui, le dimanche suivant, était désignée pour offrir le pain. Ce chanteau pouvait être un simple morceau tranché dans le pain, sans caractéristiques particulières. Ce pouvait être l'extrémité du pain d'où la dénomination de croûton. C'était parfois une part de la galette, ou la croix dessinée en son milieu et que l'on avait découpée.

Jamais une famille n'aurait refusé d'offrir le pain bénit (Venteuil). Cette règle semble générale. Pourtant, à Rumilly, en août 1813, Claude Juvenelle n'accepte pas *le service du pain à bénir. Cela ne s'est jamais vu que quelqu'un se soit refusé à une œuvre aussi sainte. C'est un jeune homme aisé qui, pourtant, assiste avec exactitude à la messe et qui semble n'avoir pas réfléchi que son refus est un scandale qui peut déterminer plusieurs habitants à prendre le même parti. Son attitude peut avoir de funestes conséquences pour la fabrique dont les ressources tiennent surtout à la vente de ce pain bénit et aux quêtes. Le contrevenant est avisé qu'il n'y aura, le dimanche suivant, d'autre pain que le sien. Il s'incline. La fabrique respire* (5).

LE PAIN BENIT

A la préparation de la pâtisserie du dimanche s'ajoutait celle du pain bénit distribué à la messe. Il avait l'apparence d'une grande galette circulaire, assez mince, à la mie légère, criblée de mille trous, à l'encontre du pain ordinaire aux gros yeux. Le dessus, glacé au sirop, était joliment recouvert de nonpareille, minuscules grains de sucre multicolores.

Après que les enfants de chœur, suivant le suisse tout de rouge vêtu, l'avaient promené sur un brancard dans les allées de l'église, ils le découpaient dans la sacristie en fines bouchées distribuées aux fidèles mais ils prenaient soin d'en mettre une belle part de côté : le chanteau.

Les enfants de chœur portant les corbeilles se présentaient à l'extrémité de chaque rangée de bancs. Des mains gantées ou recouvertes de mitaines noires de filoselle s'avançaient cérémonieusement pour saisir une part avec laquelle les fidèles se signaient. Les bonnes âmes prenaient souvent plusieurs parts qu'elle portaient, en sortant de la messe, aux malades et aux vieux qui ne pouvaient sortir.

A l'issue de la messe, les enfants de chœur allaient remettre le chan-

(5) Jean Daunay. Rumilly-lés-Vaudes. Histoire de mon village.

teau à la famille qui, la semaine suivante, devait offrir le pain bénit. Rue, par rue, maison, par maison, s'effectuait cette tournée rituelle.

Tout au long de l'année, le boulanger recevait les commandes du pain bénit du dimanche.

C'était la fille de la famille ayant offert le pain qui quêtait à la messe ce dimanche.

La pratique du pain bénit exista jusqu'à la seconde guerre mondiale (Bar-sur-Aube). A Rachecourt *on l'a reprise quelques années après 1945. Les messes s'espaçant, la coutume est disparue.*

Le pain à bénir s'est transformé en pain-gâteau puis en brioche. Distribué autrefois chaque dimanche, il ne l'est plus qu'à l'occasion des fêtes carillonnées. Pour la fête patronale ou à l'occasion des premières communions. A la Saint-Vincent, dans les villages du vignoble. Parfois à la Saint-Eloi (Louvois).

C'est un usage dont l'origine est fort ancienne. Il a reçu ses lettres de noblesse au concile de Nantes en 655 (6). Avant cette date, si l'on donnait l'eucharistie aux communiants, on leur distribuait aussi certains compléments qu'ils pouvaient partager avec les absents, en signe de communion. Il en résultait une confusion fâcheuse entre le sacré et le non sacré. Pour éviter cette confusion, le concile tint à nettement séparer l'eucharistie et la coutume du pain bénit.

Ce pain bénit qui établit, en quelque sorte, parfaitement, la relation entre l'hostie sans levain et notre pain actuel à pâte fermentée. L'hostie n'est que farine pure, digne des origines et destinée à la consécration. Notre pain quotidien n'est que nourriture terrestre. Le pain bénit *renforcé de farine pour moins lever* (Villeneuve-au-Chemin) *criblé de trous à l'encontre du pain ordinaire* (Estissac) ne peut remplacer le pain azyme de l'hostie mais en est le substitut. On le distribue à l'offertoire de la messe. Il permet à tous les fidèles — sinon de recevoir véritablement l'eucharistie — tout au moins de participer à une approche du sacrement.

Participer, en consommant avec les autres. En offrant le pain, à son tour, après avoir reçu le chanteau. Un chanteau qu'il devait transmettre, à son tour à une autre famille.

Bailler le chantiau c'était offrir au suivant la même responsabilité que l'on venait d'assumer. Pas seulement celle du pain bénit. Quand un vieillard mourait, on se posait la question de savoir à qui il avait « passé le chanteau ». On voulait connaître celui qui allait le suivre dans la tombe.

Comme en témoigne cette histoire qui relève de la magie noire. Celui qui nous l'a confiée assure qu'il n'a connu ce « secret » que bien longtemps après qu'il a été pratiqué.

Dès qu'ils avaient creusé une fosse, pour le dernier défunt, les deux fossoyeurs du village avaient l'habitude de ramasser chacun une motte de la terre qu'ils venaient de sortir du trou.

— A qui qu'on l'envoie, le chantiau ?

Ils choisissaient alors soit le plus âgé, celui qui, logiquement, devait suivre son aîné, soit encore quelqu'un à qui ils en voulaient particulièrement et à qui ils voulaient jeter un sort.

Et ils allaient jeter leurs deux mottes de terre dans la cour de sa maison.

Il paraît que la manœuvre a réussi... quelquefois (Balnot).

PAINS DE FETE

Outre le pain bénit nous retrouvons trace, ça et là, de quelques pains rituels. Celui de Saint-Sébastien. *On avait coutume de distribuer, après la cérémonie religieuse, des petits pains dits de Saint Sébastien que l'on serrait précieusement dans l'armoire familiale. Ces pains étaient réputés ne jamais moisir et protéger le foyer tout au long de l'année. On les brûlait dans l'âtre à la Saint-Sébastien suivante* (Voigny).

Pour la Saint-Eloi, à Estissac, une fermière commandait une grosse brioche qu'elle destinait aux animaux de sa ferme. Marque de reconnaissance et de solidarité que d'honorer ces derniers et de les associer à la fête des cultivateurs.

Mieux connus, les **cognos** étaient des pains spéciaux que les parrains et les marraines donnaient à leurs filleuls à l'occasion de Pâques ou de Noël. A Langres, on les offrait aux enfants, accompagnés du fouet ou de quelqu'autre châtiment. A Périgny-la-Rose, ils étaient destinés aux enfants et aux garçons meuniers. Parents et amis les recevaient à Saint-Lupien.

C'est bien aux filleuls qu'on les donnait à Arcis, Ramerupt, Troyes, Guindrecourt, Aujeurres... Pour la fête de Noël à Arcis, Sézanne, Mesnil-Saint-Loup, Faux-Fresnay, Langres, Châtres, Guindrecourt, Aujeurres, Montier-en-Der. Au premier de l'an à Rhèges, Vannes, Montsuzain. Pour Pâques à Troyes, Périgny-la-Rose.

Ces **cognos** avaient « une forme particulière » à Arcis, Méry. C'était une espèce de gâteau à Langres, une brioche, un **carquelin** ou un petit **michon** à Au-

(6) Dictionnaire universel des Lettres et des Arts. 1862. Communiqué par Madame Monique Paris.

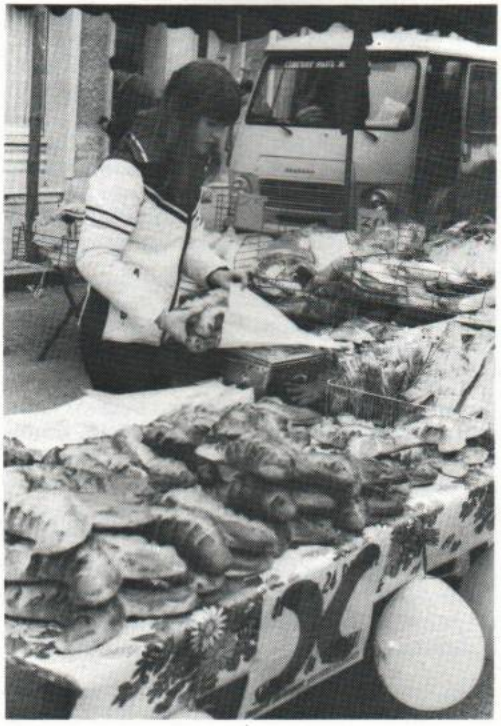
jeurres. A Bar-sur-Aube, ils représentaient un enfant. A Brienne, un bonhomme. A Châtres et à Torcy, c'étaient des pains fort soignés terminés par deux têtes. On trouve encore, en décembre, dans toutes les boulangeries de Montier-en-Der, des **cugneux** qui sont faits de deux croissants de pâte accolés, comme à Soulaines. Ceux de Troyes étaient petits et ronds, avec des sortes de cornes, peut-être quatre, dressées sur le dessus.

D'autres ne présentaient aucun caractère particulier. Petit pain rond et épais à Savières. Boule de pain à Vannes. Comme la **cognote** de Rumilly, cuite automatiquement à chaque fournée, qui n'était qu'une petite miche au milieu de laquelle on avait enfoncé le poing. Bourgeois signale qu'à Méry, le **cogno** ne renfermait pas de levain, ce qui l'apparente, lui aussi, au pain originel des premiers âges.

Cognos, cogneux, de Noël ou de Pâques, il semble bien que leur distribution correspondante à la fin d'une année en même temps qu'au début de l'autre, que ce soit l'année d'autrefois qui débutait au printemps ou celle que nous connaissons maintenant, qui suit presque immédiatement le solstice d'hiver.

Apparentés aux pains de Saint-Sébastien, de Pâques et de Noël, citons encore les **carclins** : gâteaux des Rameaux à Davray et les **niflètes** Nogentaises et Villenauxoises : tartelettes feuilletées garnies de flan, que l'on vend encore à l'occasion de la Toussaint. Autrefois, on en distribuait aux enfants qui se rendaient au cimetière, pour les empêcher de pleurer... de renifler (?).

Ne quittons pas ce domaine du pain sans évoquer le *dimanche des petits poissons. La source de l'Orvin était l'objet d'un pèlerinage local, le quatrième dimanche de carême, celui où on lit à la messe, le miracle de la multiplication des pains et des poissons. A l'issue des vêpres, les bons habitants de Saint-Lupien, isolément, par groupes ou par familles, vont se promener aux abords de la fontaine et là, assis sur l'herbe, ils jettent aux poissons, du pain qu'ils émiettent et que, jadis, les ménagères confectionnaient à cette intention* (Saint-Lupien).



LES BOULANGERS

En milieu rural, les boulangeries ne se sont guères installées qu'à la fin du siècle dernier. Elles étaient auparavant connues en ville. Au XVII[e] siècle, la corporation des boulangers de Bar-sur-Seine portait en ses armoiries : *d'azur et de pelle à four d'or passées en sautoir et chargées chacune de trois tourteaux de gueule.*

A Bar-sur-Aube, en 1910, il existait six boulangeries qui *fournissaient du pain à 4.000 habitants. Elles ne faisaient guère de pâtisserie. Leurs ventes étaient essentiellement composées de gros pains et de couronnes, ce qui permettait d'acheter le pain au poids réel. L'appoint du pain de trois livres était l'aubaine des enfants chargés des courses car ils mangeaient la tranche coupée, pendant le trajet entre la boulangerie et leur domicile. On pouvait aussi acheter de la braisette chez le boulanger ; il s'agissait des braises éteintes, très recherchées pour allumer le feu.*

EQUIPEMENT D'UN BOULANGER A LANDREVILLE

d'après un acte de location passé le 18 août 1893

Dans la boutique :
- un comptoir en bois dessus marbre ;
- une paire de balances avec tous les poids en fonte et en cuivre ;
- un coupe pain ;
- un double décalitre en bois ;
- une bascule ;
- vitrine intérieure - étagère avec placards ;
- des rayonnages ;
- un demi-décalitre de bois ;
- un tabouret ;

Dans le fournil :
- 76 bannetons ;
- 40 autres, dits corbeilles ;
- 12 longs ;
- un pétrin de chêne ;
- balances et poids ;
- un grand étouffoir en tôle ;
- deux seaux en bois ;
- un mortier en pierre ;
- le pilon correspondant ;
- deux rouables en fer ;
- deux pelles en bois ;
- un merlin, un coutre, une scie ;
- 4 vanettes ;
- une vieille armoire double vantail ;
- un tamis de fil de fer ;
- vingt-deux tôles rondes ;
- dix cornes ;
- huit boîtes à échaudés en tôle ;
- deux couteaux à pâtisserie ;
- un demi-litre en fer blanc ;
- deux coupe pâte ;
- deux brosses ;
- pelle et pincettes.

Dans la chambre à four :
- un monte-sacs ;
- une brouette à sacs.

Dans la cave :
- une table en marbre ;
- un rouleau à pâtisserie.

Dans la grange à bois :
- une voiture à bras ;
- une brouette.

Communiqué par M. F. Chaussin.

Un boulanger s'installa au village voisin de Channes vers 1890, 1900. Certaines familles ont continué à faire leur pain elles-mêmes jusqu'en 1910.

Il semble que la guerre 1914-1918 marqua partout la fin de la fabrication du pain dans le four familial. *En effet, le pain de boulanger moins compact, était plus apprécié que le pain de ménage.*

On goûtait surtout le fait qu'on pouvait s'approvisionner, sinon tous les jours, tout au moins deux à trois fois la semaine. Quand le boulanger n'exerçait pas sur place, il avait un dépôt qu'il approvisionnait régulièrement (Les Riceys) ou bien passait en carriole à cheval, dans les villages démunis de four.

Et tandis que le **geindeu**, *torse nu dans le fournil, pétrissait la pâte en ahanant, le patron faisait la tournée, afin de vendre sa marchandise* (Venteuil).

Au tout début de l'implantation du boulanger en milieu rural *c'était la pâte dans les corbeilles que certains portaient chez le boulanger, pour la cuire. Plus tard, on fournissait la farine en échange de pain. Pourquoi ? La farine des particuliers était certainement la même que celle du boulanger. Elle était d'ailleurs mélangée à la sienne* (Villeneuve-au-Chemin).

On ne pouvait rompre avec une habitude vieille de plusieurs siècles. Acheter son pain pouvait paraître une perte sèche à la ménagère qui avait si longtemps pris soin de le travailler elle-même. Ne risquait-elle pas d'être trompée sur la qualité de la farine ? sur la façon dont la pâte était pétrie ? Confectionner soi-même la pâte était la garantie d'un bon pain familial. Fournir sa farine équivalait à économiser le prix du pain.

Jusqu'à ce que le producteur se rende compte qu'il était, tout compte fait, plus facile de régler son pain en espèces, à la fin du mois, ou même à la fin de l'année.

En principe, on payait au mois, mais, pour les artisans qui ne donnaient leur note qu'en fin d'année, l'habitude voulait qu'on ne réglât qu'une fois l'an. A l'occasion du paiement, malgré le préjudice subi, le boulanger faisait encore le cadeau d'un ou plusieurs **quartiers** (Villeneuve-au-Chemin).

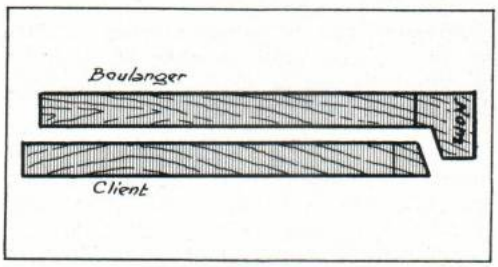
Parmi ceux à qui on faisait crédit, les uns avaient un carnet où étaient marqués le jour et le poids. D'autres avaient la **taille** (Villeneuve-au-Chemin).

Il me semble encore revoir ma bonne mère prendre dans la maie sa taille *au passage de la boulangère, trois fois par semaine. La taille ? Eh bien ! c'était une planchette de bois blanc de 25 à 30 centimètres de long, 4 centimètres de large et 3 millimètres d'épaisseur. Une même planchette était accrochée dans la voi-*

ture de la boulangère, au-dessus de la balance Roberval. Chaque client avait la sienne. Son nom était inscrit sur le socle. Demandait-on une miche de 1 kilo ? Les deux tailles étaient jointes, celle du client étant maintenue contre celle de la boulangère par une échancrure en biais, tout en haut. Une rainure transversale faite avec un couteau-scie entamait les deux planchettes, également sur toute leur largeur.

Lorsque la taille était remplie, il suffisait de faire l'addition. C'était simple et pratique.

Les tailles ont disparu à la Grande Guerre (Rhèges).



Je relève, dans le livre de Pierre Gaxotte, académicien, *MON VILLAGE ET MOI*, paru dans l'édition 1968 de Flammarion, chapitre Jours de fête, p. 85, le passage suivant :

« Chez le boulanger, peu nombreux étaient ceux qui payaient comptant. Derrière le comptoir on voyait, suspendues, d'étroites planchettes marquées au nom des clients. Pour chaque livre de pain, la boulangère faisait une encoche. En fin de semaine ou en fin de mois, elle effaçait d'un coup de couteau les dettes acquittées. »

Dans une émission de Pierre Bellemare, à Europe 1, j'ai entendu, en juin dernier, poser la question suivante : pourquoi la boulangère d'autrefois avait-elle dans sa boutique une lime et un rabot ? Evidemment, la réponse devait faire mention de l'utilisation des planchettes. *(Mme Gorget.)*

LE FOURNIL

Chez mes grands-parents paternels, je suivais la cadence de la boulangerie voisine, au gré des heures, par les bruits qui me parvenaient au travers d'un mur mitoyen au fournil. J'évoque ces nuits de vacances d'hiver où, serrées l'une contre l'autre, ma mère et moi, nous essayions de nous réchauffer mutuellement dans le lit entouré d'amples et lourds rideaux de coton grenat damassé, tombant du baldaquin au bois vermoulu. Humides les draps, glaciale l'atmosphère de cette petite chambre sans feu, inoccupée habituellement. Nos pieds s'appuyaient aux briques retirées du four de la cuisinière, l'unique source de chaleur de la maison. Journaux et chiffons leur conservaient longtemps une tiédeur appréciable.

Si mon sommeil d'enfant avait vite raison de l'inconfort ambiant, je percevais cependant, comme en rêve, le travail nocturne des mitrons brassant la pâte de leurs solides bras nus, à coups sourds et réguliers.

Il fallait attendre plusieurs heures pour qu'elle lève, cette pâte mêlée au levain, que le boulanger avait préparé lui-même.

Pendant ce temps, les mitrons s'activaient à chauffer le four. Que de bourrées de bois sec disparaissaient dans la gueule avide, avant qu'elle rayonne une lumière et une chaleur insoutenables. Dans cet enfer, il fallait alors procéder au nettoyage intégral du four. Pas drôle, pour le client, de trouver une petite esquille de charbon collée sous le pain !

Les braises rouges étaient rapidement mises dans des étouffoirs hermétiquement fermés ; la vente de la braise constituait un apport non négligeable au commerce de la boulangerie. Une ménagère avisée ne concevait pas l'allumage de son fourneau à charbon de bois sans l'utilisation de cette braise, vite rougie, et qui aidait considérablement le début de combustion du charbon. Ah ! si on pouvait encore s'en procurer, on n'hésiterait pas tant à faire des grillades et des rôtis au barbecue.

De retour à la pâte, nous la voyions, pour les pains longs, mise dans des pannetons d'osier tapissés de grosse toile, puis légèrement entaillée sur le dessus. Les miches se formaient sans doute, à la main. On farinait le dessus ou non. Des clients préféraient le pain doré, d'autres le pain fariné.

Et voici qu'entrait en danse la pelle à four au long manche, sur laquelle les pains étaient glissés, débarrassés, bien sûr, de leurs pannetons. Torse nu et ruisselants, les mitrons rangeaient savamment toute la fournée.

Aux premières heures du matin, les rayons de la boulangerie étaient garnis.

Allez dormir, patron boulanger et mitrons, à l'heure où se réveille la petite fille qui reposait de l'autre côté de la cloison, n'ayant perçu véritablement, dans son sommeil, que le sourd ébranlement du mur lors du brassage de la pâte.

LA BOUTIQUE

C'est le clair tintement du timbre, petit marteau frappant une demi-sphère de cuivre en haut de la porte de la boulangerie, qui, avec l'entrée des premières clientes de la matinée, me secoue de ma torpeur nocturne.

De délicats effluves de pain chaud flottent dans la maison, plus subtils et

pénétrants à la fois que ceux actuels, de notre banale boulangerie à la levure.

Attablée pour le petit déjeuner, je vois, par la fenêtre, se succéder clients et clientes, à une cadence qui s'accélère. Ils ne vont pas trouver dans la boutique, la variété de nos pains fantaisie mais de frustes et lourdes miches farinées, de solides pains longs que les hommes serrent sous leur bras tout en mettant leurs mains dans les poches de leurs pantalons. Il y a aussi les couronnes bien renflées que l'on passe dans l'avant-bras gauche tandis que le panier à commissions pend au bout du bras droit.

On achète en livres. On ne parlera de kilos que plus tard. A chacun, la boulangère pèse le pain demandé. Il faut souvent ajouter à la miche une petite tranche supplémentaire, pour faire le poids.

La monnaie courante est de bronze. Un sou (5 centimes), deux sous, couramment à l'effigie de Napoléon III.

Le pain fourni par le boulanger était vendu au poids. Quand le pain de deux livres ne faisait pas tout à fait le kilo, il fallait ajouter sur la balance un morceau supplémentaire généralement appelé **trait.** Ce morceau se nommait encore **renchargeou, pesée, trognon...**

Quand, à Troyes, le pain était livré à domicile, le trait était fixé sur la miche au moyen d'une tige de fil de fer d'environ 20 centimètres de long, terminée par un anneau.

Il est bien loin ce temps où le pain de quatre livres passait parfois les deux kilos car le boulanger, *pour faire plaisir à certains clients, pesait largement le morceau complémentaire* (Venteuil).

Autre temps, autres mœurs ! Combien pèse, aujourd'hui, la baguette de 500 grammes ?

Quoi qu'il en soit, et bien qu'on ait essayé de le déprécier, le pain reste un aliment clé. On est encore malgré tout sensible au goût du bon pain.

Malheureusement, on le gâche facilement, on jette beaucoup de pain : le morceau qu'on ne termine pas, celui qu'on trouve trop dur ou qu'on ne veut pas manger rassis. Les anciens s'étonnent et s'indignent. Ceux qui ont connu le véritable plaisir du four et ceux qui ont encore, en eux, le profond respect du pain.

J. Daunay.

LA CHAMBRE A FOUR

Les années passèrent. La chambre à four, conservant sa maie à pain transformée en garde manger, devint la salle à manger de mes grands-parents.

Mais le four resta fermé par sa belle plaque de fonte moulée. J'éprouvais un profond respect pour ce four que je considérais comme l'âme de la famille alors que la maison en figurait le corps. A ce sentiment se mêlait une certaine reconnaissance en raison des douceurs incomparables qu'il avait élaborées : immenses tartes juteuses et parfumées de reines-claudes qui attiraient les guêpes, pruneaux moelleux séchés lentement dans une douce tiédeur après la cuisson du pain puis de la pâtisserie.

Pourquoi ma grand-mère déposait-elle rituellement, au-dessus du four, dans un petit coin connu d'elle seule, les dents de lait de ses enfants ? Etait-ce une offrande aux dieux lares pour qu'ils conjurent le mauvais sort ? Pérennité de coutumes gallo-romaines ? Je crois me souvenir que quelques-unes de mes dents tombées à sept ans allèrent rejoindre celles des enfants de la génération précédente.

O mes bienveillants dieux lares, merci de m'avoir donné une vie si heureuse.

Quelques dictons (autres que ceux qui figurent dans les dictionnaires, à l'article : Pain.

C'est du pain de la même miche (Celles). Se dit d'un objet ou d'un individu ressemblant à un autre objet ou un autre individu, par ses défauts, essentiellement.

Elle en ouvre un four ! on y ferait cuire un pain de quatre livres (Celles). Se dit d'une personne béate, étonnée.

C'est pain bénit (Couvignon). Quand il arrive quelque chose d'heureux, d'agréable. Cf. La Fontaine : « C'est pain béni de tromper le trompeur ».

Celui qui a fait le four n'a pas oublié la gueule (Amance). Se dit d'un gourmand.

Promettre plus de beurre que de pain (Couvignon). Faire des promesses inconsidérées.

C'est comme les servantes de curé, il a mangé son pain blanc le premier (Venteuil. Cité par Beaudouin).

Il est comme un âne de meunier, il s'arrête à toutes les portes (Villeneuve-au-Chemin).

UN EXEMPLE DE VANNERIE POUR BOULANGERS

— LES BANNETONS RONDS ORDINAIRES

Ce sont des articles faits avec de l'osier rond de première qualité. Le fond se fait sur croisée, il se clôt en « super ». Dans le corps du panier, les montants sont piqués. On fait trois tours de torche à la base (dont le premier à quatre brins) puis on clôt à brins serrés légèrement frappés. On termine par bords débout à 4 derrière 1.

Les bannetons ronds dits *de Troyes*, pour pains de 1,50 kg sont de mêmes dimensions que les bannetons ordinaires mais de fabrication plus légère (0,400 kg d'osier seulement). Ces articles subissaient un entoilage chez le grossiste en vannerie. Certains vanniers entoilaient eux-mêmes.

Extrait de la documentation fournie par M. Andretchenko. Le Mesnil-sur-Oger.

Taille pour pains de :	Fond	Ouverture intérieure	Hauteur intérieure	Poids de l'osier utilisé
— 1 kg . . .	18 cm	25 cm	8,5 cm	0,450 kg
— 1,5 kg . . .	20 cm	28 cm	10 cm	0,550 kg
— 2 kg . . .	22 cm	30 cm	11 cm	0,650 kg
— 2,5 kg . . .	23,5 cm	32 cm	12 cm	0,850 kg
— 3 kg . . .	25 cm	34 cm	13 cm	1,500 kg

REPERTOIRE ALPHABETIQUE

AMANCE, A. M. G. Fèvre.
ARCIS-SUR-AUBE. A. A. Lhuillier. Glossaire de la Région d'Arcis.
AUBERIVE. HM. M. Gousset (M. et Mme Minot).
AUJEURRES. HM. Cahiers Haut-Marnais n° 86. Troisième trimestre 1966.
BAGNEUX. M. M. J.-P. Fourtier.
BAGNEUX-LA-FOSSE. A. Les élèves de M. Brunet (M. Gaulard, M. Fauche, M. F. Cholot, Mme Hugerot, M. Dupin). M. Piot.
BALNOT-LA-GRANGE. A. M. Crenilliers.
BAR-SUR-AUBE. A. M. J.-F. Leroux.
BARBUISE. A. ALCB (1).
BEAUVOIR. A. Les élèves de M. Brunet (M. Pasquier, M. Bazin).
BRAGELOGNE. A. Mme Huart. Les élèves de M. Brunet (M. Chauchefoin, M. Rebourceau, M. Dupin).
BREVONNES. A. M. J. Mailly.
BRICON. HM. Mlle Masselin.
BRIENNE. A. Marguilier. Revue des traditions populaires. 1896. Marguilier. Statistique Communale de Brienne. 1880.
BRION-SUR-OURCE. CO. Mlle Masselin.
CELLES-SUR-OURCE. A. M. P. Côte.
CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE. A Mme Poissenot.
CHANNES. A. Mme M. Paris (M. Deflandre, Mme G. Paris). M. P. Brigandat.
CHAOURCE. A. M. R. Couche.
CHATOILLENOT. HM. J. Cressot.
CHATRES. A. Indépendant de l'Aube 1950-1951.
COURTERON. A. Mme S. Mannourry. Mlle M. Chollot.
COUVIGNON. A. M. J. Ruelle. FOLK. CH. n° 29.
DAMERY. M. M. G. Munier.
DAMPIERRE. A. Mme Lacot (Mme Fréchin).
DAVREY. A. Mme B. Céval.
DOSCHES. A. Baroche. Statistique de la commune de Dosches. 1880
ESTISSAC. A. Mme Gorget.
FAUX-VILLECERF. A. ALCB (1).
FAUX-FRESNAY. M. Faux-Fresnay, ancien et moderne. 1852.
GERAUDOT. A. Bernot. Histoire de Géraudot. 1909.
GIVRY-EN-ARGONNE. M. M. Mme Bassery (Texte de M. Thaboin).
GUINDRECOURT. HM. O. Colin. Coutumes de Guindrecourt.
GUYONVELLE. HM. Mlle A. Bredelet (Mme L. Bredelet).
JEUGNY. A. M. Poisson.
LANDREVILLE. A. M. F. Chaussin.
LANGRES. HM. A. Daguin. Blason populaire de Haute-Marne.
LANTAGES. A. M. Gex.
LA VILLENEUVE-AU-CHENE. A. Mlle Masselin.
LIGNOL-LE-CHATEAU. A. ALCB (1).
LE MESNIL-OGER. M. M. W. Andreytchenko.
MAIZIERES-LES-BRIENNE. A. Mme Martin. Maizières et son passé.
MERY-SUR-SEINE. A. Bourgeois. Statistique de la ville de Méry.
MESNIL-SAINT-PERE. A. Mme A. Charton.
MEURVILLE. A. M. Fèvre.
MONTGUEUX. A. ALCB (1).
MONTIER-EN-DER. HM. FOLK. CH. n° 36-26
MONTIER-EN-L'ISLE. A. M. Dubois (Mme Vve L. Chalicarne).
MONTSUZAIN. A. A. Bourgeois. Monographie de la commune de Montsuzain.
MUSSY-SUR-SEINE. A. Mme Vauclin. Les carillons de Troyes.
NOGENT-SUR-SEINE. A. Mme Lhermey.
ORIGNY-LE-SEC. A. ALCB (1).
PERIGNY-LA-ROSE. A. Indépendant de l'Aube 1950-51.
PLANCY. A. ALCB (1).
POLISY. A. M. Prot.
POUAN-LES-VALLEES. A. M. R. Morot.
PRAUTHOY. HM. M. Prot.
RACHECOURT-SUR-BLAISE. HM. M. H. Multier.
RAMERUPT. A. Thévenot. Histoire de Ramerupt.
RHEGES. A. M. Daublin.
ROUVRES-LES-VIGNES. A. Thévenin. Histoire de la commune de Rouvres.
RUMILLY - LES - VAUDES. A. Mme Caillet. M. Finot.
SAINT-BENOIT-SUR-VANNE. A. ALCB (1).
SAINT-LUPIEN. A. Jossier. Histoire de Somme-Fontaine Saint-Lupien.
SOULAINES-DHUYS. A. M. J.-M. Dubois (Mme A. Chalicarne).
SOYERS. HM. Mlle A. Bredelet (Mme L. Bredelet).
TORCY. A. Mme Babeau-Wauthier. FOLK. CH. n° 2-8.
TROYES. A. Grosley. Ephémérides.
VAUPOISSON. A. M. Nougé-Cazenave.
VENTEUIL. M. M. G. Munier.
VIAPRES-LE-GRAND. A. M. R. Morot.
VILLEMAUR. A. Ch. Prot. Souvenirs d'un vieux maire.
VILLEMOYENNE. A. Mme Richard.
VILLENAUXE. A. M. S. Kass Libér.-Champagne. 6 novembre 1978.
VILLENEUVE-AU-CHEMIN. A. M. R. Clérin. M. R. Jay.
VILLY-EN-TRODES. A. M. Crenilliers.
VINETS. A. Henry. Monographie de la commune de Vinets. 1907.
VOIGNY. A FOLK. CH. n° 20-7.
VOUGREY. A. Statistique communale de Vougrey. 1880.
VULAINES A. Mathieu. Statistique communale de Vulaines 1877.

(1) Bourcelot. Atlas linguistique de Champagne et de Brie.

Les militaires qui posent pour la photo sont des « occupants » de 1911 (Révolte des vignerons). Ils aidaient à la fabrication du pain car le boulanger ne pouvait plus suffire seul à l'appétit de la troupe. Nombre de ces soldats fraternisaient d'ailleurs avec les habitants.

LE FOUR BANAL

ORIGINES

Devant trouver sa fin vers 1920, la fabrication du pain de ménage réalisée en totalité à la maison, ne débuta guère que peu de temps avant la Révolution ou pendant la Révolution, dans certaines localités.

LE FOUR BANAL, PROPRIETE SEIGNEURIALE

La cuisson du pain était auparavant un privilège seigneurial. Chaque seigneur, dans sa paroisse, possédait un four banal. Chacun était tenu d'y faire cuire son pain sous peine de sanctions. Aucun autre four n'était toléré.

Le seigneur était parfois un laïc qui se qualifiait toujours d'écuyer (noble), parfois les religieux d'une abbaye, quand ce n'était pas l'évêque lui-même. Les documents abondent à ce sujet. A titre d'exemple, citons un dénombrement de l'abbaye d'Hautvilliers, du 20 août 1384 :

Item, en ladite ville d'Auvillers, deux fours, dont si uns fut destruit par les guerres, et l'autre vaut par an 60 sols tournois, auscune fois plus ou moins...

Item, en laditte ville de Champillon ung four qui vaut par an environ 20 sols tournois.

Item en la ville de Dizy ung four qui vaut par an environ 30 sols tournois... (1)

La possession d'un four par le seigneur est donc un fait très ancien remontant au moins au moyen-âge. Elle entre dans le cadre de la vassalité. Le four appartient parfois au suzerain. Ainsi, le comte de Champagne possédait à Vertus, vers 1275, le four des Raines, le four Joffroy et la moitié du four Hermond, affermés en tout à 82 livres (2). Au XIV[e] siècle, les deux fours subsistant rapportaient 100 livres. Parfois, au contraire, le four entrait dans la composition d'un fief quand il n'en formait pas la totalité. Dans ce cas, le bénéficiaire devait l'hommage à son suzerain. C'était le cas à la campagne (par exemple à Venteuil où il existait longtemps avant 1789 un four banal) ou en ville. Les grosses localités n'échappaient point à la règle. Ainsi un quartier de Châlons-sur-Marne, le ban Saint-Pierre, dépendant de l'abbaye, posédait trois fours banaux : celui de la Chalayde réservé aux gens habitant hors des murs (four détruit peu avant 1306), le four du Rognon créé au XII[e] siècle dans la partie septentrionale, enfin le four aux Chailloux appelé aussi four Saint-Pierre ou four aux pois. C'était le plus ancien, le plus central et le plus important (3).

BANALITES ET PROFITS

Non seulement le seigneur oblige les manants à utiliser son four, mais il perçoit à cette occasion un droit en argent. C'est la banalité des fours comme il existe aussi celle des moulins et des pressoirs.

Dans un aveu et dénombrement rendu par M. de Guénégaud au XVII[e] siècle pour sa terre de Plancy, il est spécifié :

Item ai droit de four banal audit Plancy et tous les autres lieux sus-nommés en dépendant, pour lequel tous les habitants desdits lieux me doivent et sont tenus payer chacun an quatre sols parisis payables au jour de Saint-Remy (4).

Les Archives départementales de la Marne conservent le registre où est consignée, de 1759 à 1789, la perception du droit, année par année, pour le four banal d'Outines. On peut y lire ces lignes, écrites en 1756 :

Il est deub par chacun habitant dudit lieu d'Outines une redevance à cause du four banal dudit lieu par chacun an, et par chacun feu de ménage entier, trois sols quatre deniers, et lesdits ménages tant hommes que femmes veufs la somme de vingt deniers payables par égale portion à deux termes égaux, savoir moitié au jour et feste de l'Ascension de Notre Seigneur, et l'autre moitié au jour et feste de saint andré d'hiver, sans excepter les clercs, nobles ny autres privilégiés, sous peine de trois livres d'amende (5).

La recette du droit de four était faite en présence du bailli, du procureur fiscal et du receveur des droits, pour messire François de Chieza, chevalier de l'ordre militaire de Saint-Louis, seigneur d'Outines, Brandonvilliers et autres lieux, militaire au régiment des Gardes français.

En 1756, 67 personnes payèrent, sans exception, les trois sols et six deniers et 22 veufs ou veuves un sol huit deniers. Ce prix ne varia pas jusqu'en 1789. Il est facile de calculer le profit qu'un four rapportait au seigneur. Aussi ce droit

était-il très recherché. En 1277, le temporel rural de l'abbaye de Saint-Pierre-aux-Monts consiste entre autres en un four à Monthelon, un autre à Coolus, un à Vésigneul, un à Togny, un à Saint-Martin, trois à Vitry, un à Villote, un à Montcetz, deux au Meix Tiercelin, deux à Saint-Quentin, un à Rosay, un à Sogny-en-l'Angle, deux à Possesse, soit 18 fours, en même temps que 22 moulins à blé et 3 moulins à foulon, ce qui était considérable.

ETABLISSEMENTS DES FOURS

Source de revenus, le four banal donne lieu, lors de sa création, à la rédaction de conventions très précises, de manière à ce que le droit de percevoir ne tombe pas en désuétude du fait de l'usure du temps, ou qu'il ne soit jamais contesté par quiconque.

La seigneurie de Bouy dépendait de l'abbaye d'Avenay. Une lettre de 1473 stipule les clauses d'un accord :

Attendu que le four banal de Boy est ruiné, qu'il n'y a plus qu'une masure à la place, les Dames permettent aux habitants d'en construire à leur volonté dans leur propre maison, à charge de leur payer douze deniers par chaque ménage au jour de Noël de chaque année ; mais s'il arrive qu'elles vinssent à faire rebâtir leur four, tous les habitants seront tenus d'y aller cuire, sous peine d'un écu d'amende à chaque fois qu'ils manqueraient, que les fours particuliers ne leur pourraient plus servir que pour cuire pâtisserie, et qu'aucun boulanger de profession ne pourrait en avoir sans licence desdites dames (6).

L. Paris, dans son Histoire de l'abbaye d'Avenay, cite encore le cas de Thomas Mailly qui, le 19 juin 1397, reconnaît qu'avec la permission de Mme Jeanne II, abbesse d'Avenay, il a fait construire un petit four en son logis, mais qu'il ne veut pas préjudicier du droit de banalité et que les religieuses pourraient, si elles le voulaient, le faire abattre.

QUERELLES, PROCES ET JUGEMENTS

Ces droits, on le devine, donnaient souvent lieu à des querelles entre ceux qui se disputaient le four d'une part, entre le bénéficiaire et les contribuables d'autre part.

Hugues, maire d'Igny, prétendait avoir des droits sur le four de Damery. L'abbé de Saint-Médard, Ingramm, les revendiquait aussi pour son abbaye. Le comte de Champagne Thibaut II, devant qui l'affaire est portée, rédige en 1151 une charte à Igny dans laquelle Hugues doit renoncer à ses prétentions (7).

Au XIII[e] siècle, un procès a lieu entre l'abbaye de Longueau et Alix, dame de Gueux, au sujet d'un four situé dans cette ville et légué par Messire Baudoin, son défunt mari, à ladite église. Un accord intervient en 1223 entre l'abbesse, Alix, et Bertrand son second mari. L'abbaye de Longueau aura la moitié du four et Alix l'autre moitié se vie durant, à charge de payer annuellement au monastère une somme de deux deniers pour aveu de concession temporaire (8).

Au XIV[e] siècle, un différent surgit entre le curé de Bouy, soutenu par les religieux de Saint-Denis de Reims et les religieuses d'Avenay (6). Celles-ci ont fait abattre un four dans le logis du curé (où fut saisi, par la même occasion, un nommé Bevelat), sous prétexte que la seigneurie de Bouy leur appartenait avec tous ses droits, dont le droit de four banal. Le curé les poursuivait en justice pour ces exactions, soutenant que sa maison était franche et indépendante de leur juridiction puisqu'elle appartenait au couvent de Saint-Denis. Le bailli trancha la question en défendant au curé de posséder *aucun four à cuire pain, ni pour lui, ni pour autre ; de fait bien s'il voulait, un petit four à cuire menues pâtisseries ; que toute personne justiciable serait saisie en tous lieux de ladite seigneurie par les officiers de Mesdames.*

C'est pour ce « crime » que le nommé Brevelat était poursuivi.

Le 12 avril 1412, le prévôt d'Epernay condamne Jean Symonet à abattre un petit four qu'il avait fait construire dans sa maison de Bouy sans l'autorisation des religieuses d'Avenay qui y possédaient le four banal. Sur appel, le Parlement de Paris le renvoie devant le bailli de Vitry qui maintient la première sentence (6).

Le 5 mai 1500, le sieur Mailly, de Bouy, qui tenait la cense de la cure, en accord avec les religieux de Saint-Denis de Reims, est condamné à payer les arrérages qu'il doit aux religieuses d'Avenay. En effet, il refuse depuis trois ans de payer la taxe convenue pour le droit de four banal, taxe de 12 deniers, payables annuellement au jour de Noël, ainsi que la taxe de droit de paturage (6).

Les habitants de Suippes avaient fait construire des fours particuliers dans leurs habitations. Le 13 décembre 1540, le bailli d'Epernay les fait condamner à abattre tous ceux qui dépassent une aune de largeur et leur enjoint d'utiliser désormais le four banal, en acquittant *le droit accoutumé de toute ancienneté.* Il les taxe de 20 livres d'amende (6).

Ces exemples montrent à l'envi, à quel point le droit de four est jalousement défendu par ceux qui le possèdent.

DONS ET PARTAGES

Comme tout fief et toute possession, le four banal se transmettait de génération en génération, soumis aux aléas de la bonne fortune de son possesseur. Il était reçu en héritage et souvent partagé lorsque plusieurs enfants ou héritiers se le disputaient. Chaque fraction continuait alors à se transmettre. Les dénombrements et les cartulaires en attestaient l'origine.

En 1208, Gilon de Saint Lambert possède à Oiry 20 journaux et 13 fauchées de terre, la justice, 3 quartels de vigne, 6 livres partie pour le four et partie pour le charroi (8).

Parfois l'héritage est encore plus morcelé. Vers 1260, Jehannin possède le quart du four de Damery, Gautier le sixième, Raoul de Pontfaverger le dixième ; Marie la Branlarde, mère de ces enfants, conserve le sixième de la moitié du four. Elle épouse le chevalier Oudard de Damery qui en possède le douxième ainsi que la moitié du four de Marne, ce qu'il aura encore en 1275 (7).

Parfois aussi, le four banal est donné en gage d'amitié, ou cédé pour diverses raisons. Le 24 mai 1783, celui de Recy est donné à Messieurs du Chapître de Châlons, avec d'autres propriétés (9). En 1181, Hugues de Plancy, avait « aymôné » le four banal de cette localité aux « Bonshommes » de l'abbaye de Macheret (8).

En 1198, Gaucher de Nanteuil confirme aux religieuses de Longueau tout ce qu'elles ont reçu en son fief, de Gaucher, son père : 15 livres de revenu annuel sur le tonlieu de Chatillon, moitié à prendre à la Saint-Jean-Baptiste et moitié à Noël, pour dotation de deux chapelains chargés de célébrer la messe, avec un demi muid de blé à prendre sur le four de Lhéry, le tiers du moulin de Faverolles avec le service dû à ce moulin, un muid de blé sur le four de Bligny (8).

En 1175, avec l'approbation du comte Henri de Champagne, Garin (ou Garnier) reçoit de l'abbaye, moitié du four de Damery, en échange de la moitié de la mairie. Le comte décide qu'en cas d'accord entre Garnier et l'abbaye, le même fournier pourra servir les deux propriétaires ; sinon chacun tiendra le four une semaine et tous deux partageront les revenus. Quand le four ne cuira pas, on pourra aller faire cuire son pain ailleurs sans amende à payer. Mais deux sols seront à acquitter dans le cas où le four cuira. Il y avait donc au moins deux fours banaux à cette époque.

LES FOURNIERS

Le four banal n'était pas tenu par le seigneur lui-même. On sait que les nobles n'avaient pas le droit d'avoir une profession lucrative sous peine de déroger, de perdre leur condition. Le four était donc tenu par un fournier ou loué, donnant lieu à l'établissement d'un bail.

En 1306, Girard, le fournier est employé au four du ban Saint-Pierre de Châlons (3).

En 1464, Vertus se relève des ruines causées par la Guerre de Cent Ans. Gilles Muret, boulanger et Jeannette sa femme, prennent à bail, leur vie durant et celle de leurs enfants, une place relevant de l'abbaye Notre-Dame sise près de la Porte le Conte *où s'élevait jadis le four banal de ladite église aujourd'hui détruit* moyennant 40 sols tournois de cens par an, à condition d'élever avant quatre ans un nouveau four d'une valeur de 40 livres tournois *pour cuire pain de sosses et pain blanc*. L'entretien était laissé à leur charge.

Le chauffage incombait souvent au seigneur qui, d'ailleurs, possédait une grande partie des forêts du lieu (2).

Le fournier recevait une rétribution en nature, comme cela arrivait pour le meunier. Une convention de 1403 en fait foi :

Entre les Dames religieuses et les habitants de Suippes et Somme-Suippes a été convenu ce qui suit au sujet des fours banaux. Deux desdits fours, l'un à Suippes, l'autre à Somme-Suippes, resteront banaux auxdits habitants sans qu'ils puissent aller cuire autre part tant que lesdits fours demeureroient en bon état et de la grandeur nécessaire et que le fournier député par les Dames ferait son devoir raisonnable. Lequel de chaque fournée de gros pain n'en pourroit prendre que de ceux qu'il plairoit auxdits habitants. Et du pain blanc cuit auxdits fours ne prendroit que trois deniers ou l'un desdits pains blancs. Et que si, par sa faute, lesdits pains blancs ou gros n'étoient bien cuits, il rendroit lesdits pains ou leur valeur, mais les habitants seraient tenus de lui fournir l'affouage. Que de plus les habitants pourroient faire construire en leurs maisons des petits fours d'une aune de largeur et longueur pour y cuire patisseries que bon leur sembleroit. Mais que s'ils étoient convaincus d'y avoir cuit du pain, ils seroient amendables de deux sols six deniers envers les Dames, devant le maieur et les eschevins desdites villes, dont ils ne pouvoient demander que deux délais ; et condamnés lesdits habitants à payer auxdites Dames à la Saint-Martin prochaine la somme de 50 livres.

ABANDON DE LA BANALITE

Les textes cités plus haut montrent les nombreuses récalcitrances à acquitter le droit de four et les nombreuses construc-

tions de fours particuliers. La banalité en question est, en effet, très impopulaire. Elle pousse à la fraude et même à la révolte. Malgré les efforts de ceux qui en ont la jouissance, ce droit tombe peu à peu en désuétude.

Les dénombrements du XVIII[e] siècle le montrent bien. Celui par exemple rendu le 31 décembre 1784 par M. Hurtault, seigneur de Tincourt à M[e] François Vincent Guyot de Chenizot, seigneur de Chatillon et qui dit : *...Il y avoit autrefois un four qui n'est plus subsistant.* Les habitants du hameau n'avaient donc plus à acquiter ce droit et devaient posséder leur propre four.

A Venteuil, le curé du lieu, M. Aubry du Brochet, possédait à la Révolution un petit bâtiment servant de fournil dans la cour du presbytère. Si l'assemblée paroissiale de Venteuil s'élevait contre les servitudes seigneuriales, singulièrement la banalité des pressoirs et des moulins, (de même qu'à Cuisles, Vincelles, Verneuil...) par contre, elle ne citait pas celle des fours (10).

C'est que le four banal a presque entièrement disparu en Champagne. La communauté de Verneuil l'exprime clairement :

La barbarie a enfanté, dans les temps reculé, les droits de banalité des moulins, des pressoirs et des fours. Cette dernière banalité n'est plus connue en Champagne mais les deux autres sont existantes. Ce sont des droits tyranniques qui méritent d'être abolis par les vexations qui s'y commettent et la gène qu'éprouvent les malheureux sujets pour moudre leur grain et pressurer leur vin (11).

Ces lignes laissent penser que la perception du droit était bien rare à la fin du XVIII[e] siècle. Cependant elle n'avait pas totalement disparu, comme le registre d'Outines cité plus haut l'indique. Le seigneur de cette localité la pratiquait encore en 1789 ; cette année-là 54 personnes payèrent leur droit (3s 4 d ou 1 s 8 d) car le receveur de la terre et seigneurie écrivit « payé » en face de chaque nom. Cependant il n'est rien écrit devant 28 noms. Sans doute peut-on en déduire que ces 28 personnes ne réglèrent pas leur dû. L'examen du registre montre que ce droit fut acquitté régulièrement jusqu'en 1780. Cette année-là, un seul ne s'acquitta pas de sa dette contre 82 autres. En 1785, plusieurs manquent à l'appel. En 1787, 26 personnes ne semblent pas avoir payé contre 61 autres et 24 en 1788 contre 62 autres.

Faut-il penser, (pour essayer de résoudre le mystère du non-paiement), à un refus, du droit de four banal, toléré par le seigneur, ou simplement à des difficultés financières ressenties par les habitants d'une commune marquée, comme les autres, par la crise pré-révolutionnaire ?

UTILISATION DU FOUR BANAL

Imagine-t-on assez la vie du petit peuple, assujetti aux contraintes présentées par l'utilisation d'un four commun à tous les habitants d'une même localité ?

Voilà, à titre d'exemple comment se passaient les choses au four banal de Villemaur (Aube), d'après le manuscrit d'un témoin oculaire.

La veille du jour où l'on devait cuire au four banal, il fallait aller chez le fournier déclarer combien on aurait de miches. Le lendemain matin, le fournier faisait annoncer à son de caisse le moment de faire le pain. Un peu plus tard, le tambour donnait un second signal pour porter le pain au four.

Aussitôt, toutes les femmes quittaient précipitamment leurs maisons, emportant leurs pains sur trois planches réunies en manière de petites portes. Oh, il fallait voir tout le bruit que cela faisait ! Toutes avaient voulu choisir leur place dans le four. Enfin quelquefois, elles s'y battaient. Je me souviens d'y être allé plusieurs fois avec ma mère et j'ai vu tout ce train là. On payait le fournier avec de la pâte.

Les seigneurs une fois partis en émigration, on démolit le four banal et chacun en fit construire un chez soi (12).

ENFIN LES FOURS PARTICULIERS (au XVIII[e] siècle)

Enfin, chacun put avoir son four. Chacun se le fit faire, sans crainte, selon ses moyens, et aussi, sans doute, selon l'importance de sa famille aussi.

Réalise-t-on combien cette masse de briques, portée à haute température, pouvait être dangereuse dans une habitation faite de bois, de torchis, couverte le plus souvent encore à l'époque, de chaume ? Qu'une fissure vienne à se produire, et c'était la catastrophe : la maison s'enflammait et communiquait l'incendie à tout le vilage comme c'était alors fréquent.

Aussi, à la Révolution, la municipalité de Venteuil contrôlait l'état des fours de ses administrés (13). Le 3 germinal de l'an second, elle fait son rapport au Comité de Surveillance de Venteuil à la suite de la visite des fours et cheminées. Vingt-quatre personnes de la localité ont une installation dangereuse. Le four est à réparer chez certains. D'autres devront le refaire à neuf. Quelques-uns ont leur four « piqué ». On ordonne à plusieurs

de le réparer, ainsi que la cheminée. On signale deux fours avec « voûte en bois ».

Pendant une époque aussi troublée, il vallait mieux être en règle avec la loi ; beaucoup le comprirent. A ce moment-là apparurent des fours si minutieusement fabriqués par nos ancêtres, que nos pères les utilisaient encore au début de ce siècle.

G. MUNIER.

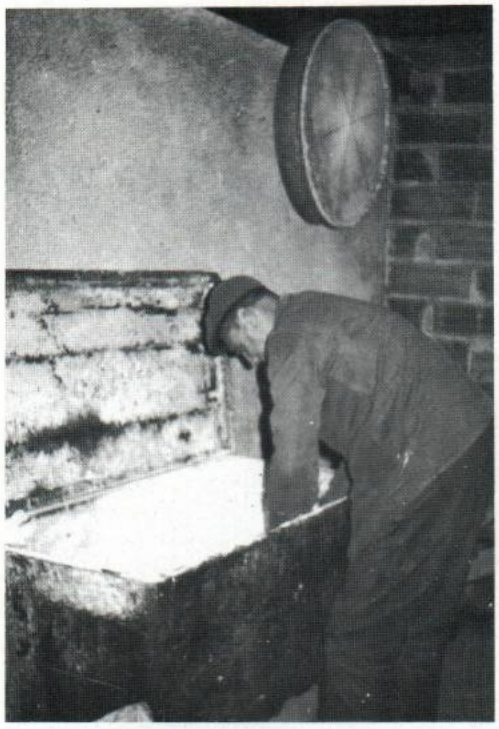
(1) Abbé Manceaux. Histoire de l'abbaye et du village d'Hautvillers.
(2) Ch. Prieur. Histoire de Vertus.
(3) A. Saint-Denis. Un quartier de Châlons-sur-Marne au XIII[e] siècle (Mémoires de la Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts de la Marne. 1976).
(4) G. de Plancy. Le marquisat de Plancy dans la famille de Guénégaud. (Revue de Champagne et de Brie. 1895).
(5) Archives départementales de la Marne. E 8.
(6) L. Paris. Histoire de l'abbaye d'Avenay.
(7) Bourgeois. Recherches historiques sur Damery.
(8) Pellot. Cartulaire du prieuré de Longeau. (Revue de Champagne et de Brie. 1896).
(9) G. Lesage. Géographie historique du département de la Marne. 1839).
(10) Archives départementales de la Marne. Q.
(11) G. Laurent. Cahier de doléances pour les états généraux de 1789, baillage de Sézanne et de Chatillon-sur-Marne réunis.
(12) En 1789, ce four appartenait au duc d'Estissac qui l'affermait à un fournier, ordinairement un habitant de Villemaur. Tout le monde était obligé de cuire au four banal, mais, à l'époque de la Révolution, le hameau des Bordes était exempt. Ce privilège remontait très haut car, déjà en 1394, ceux de Villemaur ne pouvaient cuire au four banal que 14 pains par personne, tandis que ceux des Bordes avaient droit à 24 pains.
(13) Archives départementales de la Marne L 2532.

Chambre-à-four à Bailly-le-Franc.

Enquête réalisée le 25 novembre 1978
par Marie-France Behr, chez Monsieur Carré
Ferme de la Noue - Maisons-en-Champagne.

UNE FOURNÉE

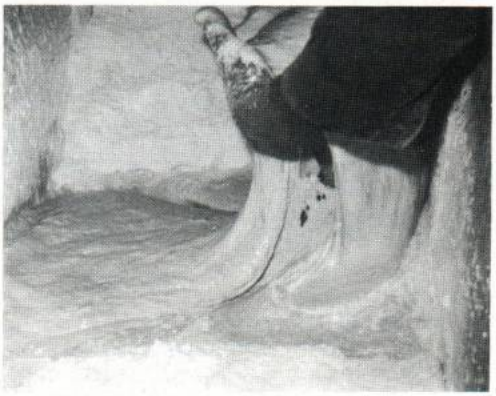
La moitié de la maie est occupée par la farine avec en son milieu le levain préparé la veille. M. Carré verse sur ce levain un seau d'eau tiède dans lequel il a préalablement dissout une poignée de gros sel et environ 150 g de levure de bière.



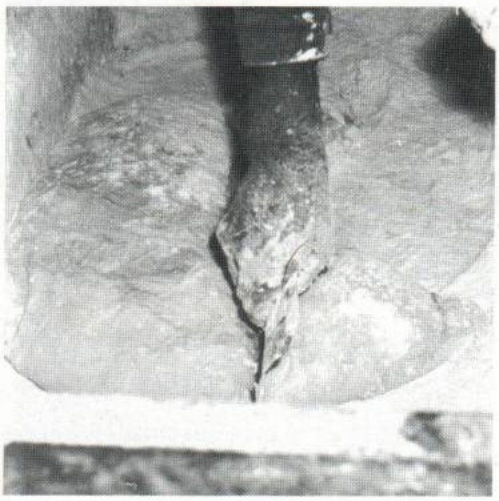
M. Carré commence le travail de la pâte. Au-dessus de la maie on peut voir le **clive** destiné à tamiser la farine.

Le levain est d'abord travaillé avec l'eau tiède afin d'éliminer les grumeaux puis la farine est progressivement incorporée.

La pâte prend forme. Le travail s'effectue par des mouvements de rotation de bas en haut en même temps que la farine continue à être incorporée.



La pâte, suffisamment battue, ne colle plus aux mains. Elle est prête. M. Carré la découpe en parts de 1 kg.



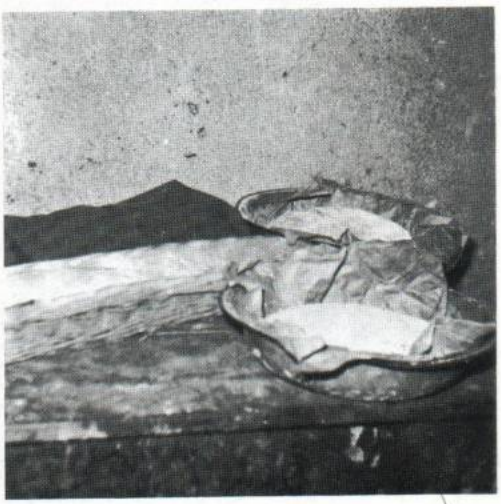
Chaque boule de pâte est formée à la main avant d'être déposée dans un **banneton** d'osier saupoudré de farine.

Les débris restant dans le clive étaient autrefois **repatillonnés** avec de l'eau et du son pour faire le pain des chiens.

Le fond de la maie est gratté et la farine non utilisée et rassemblée dans un angle.

Le restant de farine est passé au clive pour éliminer les pâtons.

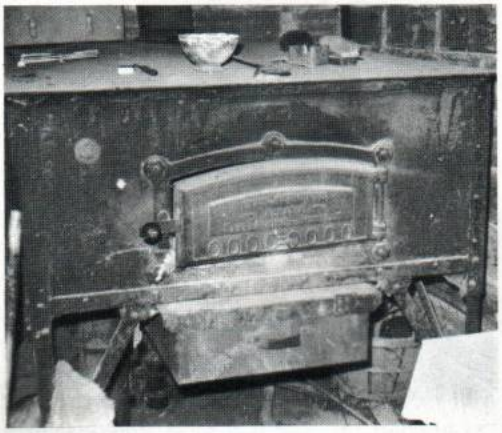
Le nettoyage final s'effectue avec une aile de dindon (M. Carré n'ayant plus d'oies).



Recouverte d'une couverture la pâte va lever dans les bannetons durant environ 1 h 30.

Les bannetons, ronds et longs, le **fergon** pour les braises et les pelles à four, rondes et longues sont appuyés le long du mur.

Le four de fabrication récent provient des établissements Alsatia de Sarrebourg en Moselle. Il se présente extérieurement comme une grosse cuisinière mais intérieurement il a l'aspect caractéristique des fours habituels en briques réfractaires.

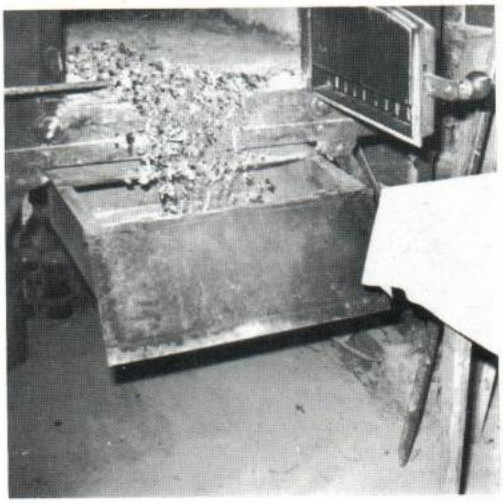


Pour chauffer le four, M. Carré utilise des fagots de noisetiers sauvages qu'il coupe dans les taillis après la moisson.

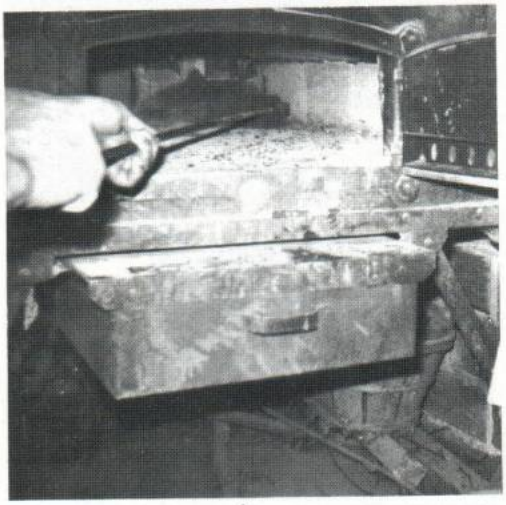
Du papier journal et un petit tas de brindilles permettent l'allumage du four.

Lorsque le feu est pris, 2 fagots seront enfournés et le four refermé soigneusement.

Les fagots se sont transformés en braises incandescentes. M. Carré, avec le fergon, **fergonne** le four c'est-à-dire qu'il étale uniformément les braises sur le sol. Le four est de nouveau fermé. La chauffe demande environ 1 h 30, soit le temps que la pâte met pour lever.



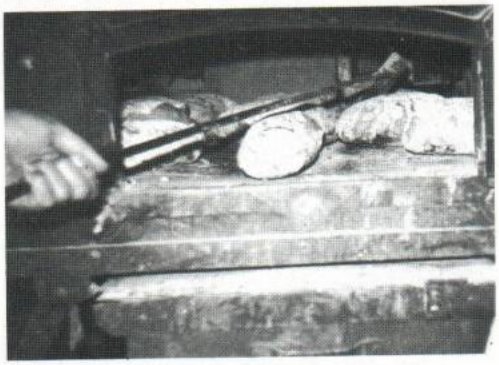
Au bout de ce temps les braises sont basculées dans le tiroir-cendrier qui s'ouvre sous la gueule du four.



Puis la sole est nettoyée à l'aide d'un chiffon trempé dans l'eau chaude et fixé après le fergon. Autrefois on utilisait un bouchon de paille fixé à un long bâton.

La boule de pâte est retournée sur la pelle saupoudrée de farine et d'un petit coup sec M. Carré fait glisser la miche dans le four. Pour faire les **bracelets** il creuse la miche, sur la pelle, avec ses mains enfarinées. Il referme enfin la porte sur toute la fournée.

Au milieu de la cuisson, soit environ au bout d'1 heure, M. Carré ouvre le four et **dépresse.** Il fait effectuer 1/2 tour à chaque miche et éventuellement détache les miches qui se sont collées entre elles.



La cuisson est terminée, les miches reprises à la pelle sont dressées sur la table à côté du four.

Tous les 10 à 12 jours M. Carré fabrique ainsi son délicieux pain de ménage.

Cela fait un siècle que la famille Carré se succède à la Ferme de la Noue. Le grand-père, né en 1864, y est arrivé avec son père, en 1878. C'est la grand-mère, née en 1872, qui faisait le pain autrefois et c'est elle qui en appris la fabrication à M. Carré, né en 1924, alors qu'il avait 14 ans.

La farine provient du *Moulin de Vitry* qui moud le blé fourni « à condition de 30 % ». C'est-à-dire que pour 100 kg de blé, le « moulin » vend 70 kg de farine et garde le son.

BIANC COM FARINGNE

Du latin *mola* , meule et *molinum*, moulin le vieux français a fait *mole* (fin XII[e] Livre des Rois), meule et *molin* (XII[e] Thomas le Martyr), moulin ainsi que le diminutif *molinel* (XII[e] Chevalerie Ogier) petit moulin. Ce dernier a donné le nom d'un ancien quartier des Faubourgs de Troyes **La Moline**.

Ce mot dérive de la racine indo-européenne *MEL*, moudre, que l'on retrouve dans l'allemand *Mehl*, farine et *Mühle* moulin. C'est cette forme ancienne qui prévaut dans la prononciation locale **Mœulin** [mɸːlɛ̃], **Mœulin ai vent** [mɸːlɛ̃ɛvɑ̃], **Mœulin ai iau** [mɸːlɛ̃ ɛjɔ]. Forme qui se retrouve dans le Français *meule* et *meunier*. Par élision du *œu*, forme fréquente en Champagne, on a **Mlin** [mlɛ̃]. Par contre le *U* allemand se retrouve dans **Munier** [mʏnje], meunier, nom qui se présente souvent comme patronyme.

Pour désigner le moulin on utilisait aussi parfois le terme générique d'**Usingne** [ʏzɛ̃ːɲ], usine. Il s'agit d'un mot d'origine wallonne *wisine*, atelier, qui était peu-être un doublet du vieux français *œuchine* (XIII[e]) désignant les ateliers de foulon. Du latin *opificina*, de *opus*, œuvre, devenue *officina*, atelier.

La trémie du moulin, **Trèmeur** [tʀɛ mɸːʀ], **Trèmour** [tʀɛmuːʀ] que l'on trouve en vieux français comme *tremuie* (XIII[e]) est issu du latin *trimodium* vase contenant la valeur de trois muids.

Quand au blutoir, instrument qui sépare la farine du son, c'est le **Beurtio** [bɸːʁtjo] ou **Beultio** [bɸːltjo]. En vieux français on trouve *buletel*, blutoir et *buleter* (fin XII[e] Livre des Rois), bluter. Il s'agit d'un mot d'origine germanique, *biutel*, ou moyen néerlandais, *buitelen* que l'on retrouve en allemand moderne *Beutel*, blutoir.

Le charretier du moulin s'appelle le **Porte-colée** [poʀtkɔleː]. C'est en effet celui qui porte les sacs sur son cou. Au moyen-âge une *colée* (1170.Chrétien de Troyes) est une charge qui se place sur le cou, *collum* en latin. Quand au verbe *porter* il est interessant de noter qu'il n'a pas varié depuis mille ans(980, Passion), latin *portare*. Le garçon meunier est un **Bâ-l'âne** [bɑlɑːn] ou **Bai-l'âne** [bɛlɑːn] . A priori on pense à celui qui bat l'âne pour le faire avancer. En ce cas il faudrait utiliser l'orthographe française **Bât-l'âne**. Cependant ce garçon est un servant or nous savons qu'en vieux français une servente était une *beasse*, *baesse* ou *baiasse* (XII[e] Girard de Roussillon) Certes nous n'avons pas le masculin équivalent dans les manuscrits anciens. Mais ne s'agirait-il pas, en notre dialecte de ce servant de l'âne, ce *bai-l'âne* ?

La **Faringne** [fɑʀɛ̃ːɲ], c'est la farine, du latin *farina* avec nasalisation de l'ultime syllabe. A noter que l'expression " blanc comme neige " se disant ici **I ost bian com faringne**.

La **Fanée** [fɑneː], c'est la folle farine qui s'échappe et se répand partout dans le moulin. Il faut sans doute rechercher son origine dans la racine indo-européenne BHA, lumière, qui a donné le grec *diaphanês*, diaphane, l'anglais *phantom*, fantôme et l'espagnol *fanal*. Les tisserands utilisaient cette fanée pour fabriquer leur colle, le **Peizou** [pɛzu]. En vieux français *peiz* (1080,Chanson de Roland) poix du latin *pix* , *picis*, *picem*. L'espagnol a gardé *pez* pour désigner la poix.

Le **Sono** [sono], c'est le son, du vieux français *saon* (XII[e]), rebut, du saxon *seon*, rebut. **L'meichant sono, an dirot du sono d'orge**, *le vilain son, on croirait du son d'orge.*

La recoupe, son provenant de la mouture de gros gruaux garde parfois le nom français avec, bien sur, élision du E, **Rcoupe** [ʀkup] mais elle se désigne également par le mot **Recet** [ʀəsɛ[qui est issu du latin *recipere*, recueillir. Celle que l'on utilisait pour saupoudrer les corbeilles avant d'y déposer la pâte afin que celle-ci n'y colle pas était le **repasson** [ʀəpɑsɔ̃] ou **rpassin** [ʀpɑsɛ̃] par élision du E et confusion des nasales ultimes. C'est l'ancien *repaissement* (1150 - Roman de Thèbes) , nourriture, de *repaistre* (fin XII[e]) du latin *pascere*, nourrir.

Si le dialecte est une langue brève, c'est aussi une langue précise selon ses besoins car le **pousson** [pusɔ̃] est la recoupe constituée par le petit grain issu du tarare et écrasé pour la nourriture des animaux le vieux français *paisson* (1245) avait le même sens de nourriture du bétail du latin *pascere*, nourrir.

Le terme français remoulage est également utilisé aujourd'hui.

Lorsque l'on saupoudre les corbeilles, on dit **fleurer** [flɸːʀe] ou **fieurer** [fjɸːʀe]. **J'o fieuré mes caibais dvant d'peurti**, *j'ai saupoudré mes corbeilles*

avant de pétrir. C'est l'expression française fleurage, du latin *floris*, fleur.

Parmis les vermines qui envahissent la farine et ... le pain on rencontre une blatte noire qui en dialecte porte le même nom que la sarcelle, une **morêle** [mɔʀɛl]. *Morel* (1138, St Gilles) signifiait brun latin médiéval *Maurus*, maure, du latin populaire *morellus*, brun. Ce vieux mot se retrouve de nos jours, accaparé par l'Eglise, pour désigner **Sainte-Maure**, la Vierge noire de nos aïeux, dont un village de l'Aube garde le nom.

Pétrir se dit **Peurti** [pɸʀti:], **Preutir** [pʀɸtiʀ]. Le vieux français *pester* venait du latin *pistare* pour *pinsare*, broyer. Ce verbe se retrouve dans les axiomes **Qui peutrit tard, va au four tard, Quand an ai peurti, i faut enfonhner**, quand on a pétri, il faut enfourner, équivalent de " Quand le vin est tiré, il faut le boire ". L'autre signifiant de pétrir, peut-être plus ancien, **pâtoner** [ ] trouve son origine dans le vieux français *paste* (XII^{e}) patée, venue du grec *pastê*, sauce de farine par l'intermédiaire du latin *pasta*, pâte de farine.

Selon sa qualité, ou sa mauvaise qualité , la pâte portait différents qualificatifs. Bien levée, elle est **vôle** [vɔ:l], sans doute du vieux français *vols*, latin populaire *volsus*, en forme de voûte. Si elle était trop levée, elle était dite **rjonflée** [ʀʒɔ̃:fle] ou **rjonfiée** [ʀʒɔ̃:fje] (par dissimilation i/l). Ce mot est constitué du radical enfler avec nasalisation in/on (latin, *inflare*) auquel s'est adjoint le préfixe intensif *Re*.

La **Brafour** [bʀɑfuʀ] semble bien être la contraction de la (cham) bre-à-four qu'elle désigne. Cependant on peut aussi, en décomposant le mot, suggérer *Bra*, vieux français *braser*, embraser, du Ht Allemand *Brasa*, feu et *four*, chambre d'air chaud. La Brafour pourrait être alors la " chambre du feu "?

Le four lui-même est un **foui** [fu:i] sans doute forme contractée du français *fournil*, l'ancien *fornier*, du latin *furnus*, four. Sous ce four se trouve un réduit dans lequel on verse les cendres et les braises incandescentes, la **fournaise** [fuʀnɛz] du vieux français *fornais*, latin *fornacis*, encore appelée par adjonction d'un diminutif français **fournette** [fuʀnɛt] . Mais le terme le plus caractéristique semble être **Bournate** [buʀna:t] du celtique *born*, trou, avec suffixe diminutif local *ate*. Cette origine le rapprocherait du français *borgne*.

Les **raims** [ʀɛ̃] sont les petits rameaux servant d'allume-feu. Ce mot a lui aussi franchi mille ans (980, Passion) sans transformation. **Rahmsin** [ʀamsɛ̃] désignants les fagots de perches entières tire sans doute son origine de *ramoison* (1323), latin *ramus*, *rameus*, branche. Les **Faguètes** [fagɛt] sont les grosses tiges que l'on récoltait au printemps lors de la taille des vignes, du grec *phakelos* signifiant fagot. Quand aux **cotons** [kɔtɔ̃] se sont les menues brindilles que l'on récolte dans ces mêmes vignes. Le vieux français *colte* (XIII^{e}), de *cueldre* (XIII^{e} ménestrel de Reims), latin *colligere* avait le sens de cueillette.

L'outillage du boulanger reste assez primitif et chacun peut le confectionner ou le faire réaliser par l'artisan du village. Pour " pousser le feu " dans le four on utilise une fourche de bois à long manche, la **fourché** [fuʀʃe]. Au moyen-âge la fourche des veneurs était une *forchié* (1160. Eneas), latin *furcilles*. Cet outil prend parfois le nom de **fergon** [fɛʀgɔ̃] par assimilation avec le fourgon, ce ringard de fer qui sert à attiser et remuer les braises dans le four. Ce dernier outil que l'on désigne selon les villages comme était un **feurgon** [fɸ:ʀgɔ̃], **feurga** [fœ:ʀgɑ], **furga** [fyʀgɑ], ou (avec suffixe diminutif) un **feurguillo** [fɸ:ʀgijɔ] et qui servait à **feurgoner** [fɸ:ʀgɔne], **feurgiller** [fɸ:ʀʒije], tire son nom de l'ancien *furgier* (1250. Roman de Renard), fouiller, du latin *furicare*, fureter de *fur*, voleur.

Avant que d'y mettre le pain, il faut vider le four avec un rouable, le **rouêl** [ʀuɛl], **rouile** [ʀui:l], **rôle** [ʀo:l], **rvôle** [ʀvo:l] qui sert à **rôler** [ʀo:le] le four. Tous ces mots dérivent de *roable* (1246), latin *rutabulum*, fourgon de boulanger. La vélaire qui apparaît dans **rvôle** tient vraisemblablement à ce que dans de nombreux villages les anciens parlaient " entre leurs dents ", c'est à dire en ouvrant très peu la bouche. On disait d'un individu mal lavé **I ost frais com eun rouile**.

Le **rago** [ʀɑgo:], c'est le balai qui permet de parfaire le nettoyage du four. Il dérive par gutturalisation de *racoillir* (XII^{e}), rassembler du latin *colligere*, cueillir Avec cet outil on pouvait **ecviller** [ekvije] ou **ecvèler** [ekvɛle], contraction du français *écouvillon* de *escover* (XII^{e}),latin *scopa*, balai.

Lorsque le **boulangeu**, prononciation fautive de boulanger par confusion avec " boulangeur " se préparait à mettre à cuire, il devenait l'**enfourneu**, enfourneur, avec élision du *R* final. Ces deux termes on d'ailleurs toujours été utilisés conjointement puisqu'au moyen-âge déjà, *fornier* et *bolenger* (XII^{e}) étaient synonymes.

La cuisson emprunte son vocabulaire, **cueure** [kɸ:ʀ], cuire, **cueute** [kɸ:t], **cueutj** [kɸ:tj],fournée, au vieux français *cœu*, cuisinier, latin *coquere*,cuire, dont le français à fait le *maître-queux* et l'anglais *cook*. Il faut noter également qu'une cuisson de porcelaine s'appelle en français une *cuite*. La transcription **cueutj** nous a posé un problème. Il s'agit de la prononciation particulière de l'ultime syl-

labe qui se retrouve également dans **pôtj** [ ], porte, et qui est la contraction du suffixe *ier*. Ainsi *portail, portier* (1170) est devenu **pôtj** et *cuite, cuitée* (1248), *cuitiée* est devenu **cœutj**. " Faute de mieux " nous avons donc utilisé le J phonétique pour définir cette prononciation spécifique (?).

La fournée est parfois appellée **fonhnée** [fɔ̃:ne:] par nasalisation de *forn* (1080. Chanson de Roland) mais aussi **sesse** [sɛs]. Nous pensons qu'il s'agit là de l'emploi du vieux *sez* (1180. Roman d'Alexandre), la suffisance, ce qui suffit, contraction du latin *satis* d'ou dérive le français *assez*.

Lorsque la température baisse on dit que le four va **rafroidir** [ʀafʀwadiʀ], **rafrôdir** [ʀafʀɔ:diʀ], prononciation fautive de *refroidir*.

A Bouilly (10) était restée l'expression **assurer à cuire** qui consistait à retenir son tour pour cuire, le lendemain au four banal.

Les bannetons, dits **panntons** [pantɔ̃] sans doute par homophonie avec pain s'appelaient également **caibais** [kɛbɛ], corbeille, en vieux français *cabas* (1327) du provençal *cabas*, ou **picotin** [pikɔtɛ̃] lorsqu'il s'agisait de la corbeille en forme de U destinée au dernier pain de la fournée. Peut-être y a t-il là une comparaison avec la mesure d'avoine de 2,5 litres.... qui nous échappe ?

Pour les petits ustensiles encore utilisés citons la **raclote** [ʀakl ɔ:t] ou **raquiote** [ʀakjɔt], raclette qui servait pour gratter la maie. Pour mémoire rappelons que le suffixe diminutif courant dans nos régions est *OT, OTE* et que le second terme provient de la dissimilation *i/l* également très fréquente. Le **pno** [pnɔ] est une balayette constituée d'une aile d'oie ou de dindon, du vieux français *penon*, pene (XI[e]) du latin *penna*, plume. La **Pale à maie** qui est l'autre nom de cet instrument destiné au brossage des miches et au nettoyage de la maie pourrait être simplement la *pelle* de la maie, en vieux français *pale* (XI[e]), latin *pala*.

Il peut arriver que la fournée ne soit pas réussie. Lorsque la chauffe du four a été mal conduite, le pain reste pâteux On dit alors que la miche va **fare la cueure** [faʀlakɸ:ʀ], **fare la cueusse** [faʀlakɸ:s], que c'est le pain de **lai cueure** [lɛkɸ:ʀ], que la miche est **cueureuse** [kɸʀɸ:z], **cueurseuse** [kɸʀsɸ:z] tous ces qualificatifs sont sans doute dérivés de *cureure* (1350) issu du latin *curare* mais avec le sens totalement opposé de saleté, ordure (la *curie* (1270) était le signifiant de maladie repoussante, au moyen-âge). Si le pain avait été confectionné avec une pâte mal levée, il était **tassu** [tasy], du vieux français *tasse* (XIII[e]) d'origine francique *tass*, tas. Mot qui a donné le français *tassé*. On le disait aussi **tahan** [taɑ̃] et **tata** [tata] par répétition familière de la première syllabe. En tout état de cause ce n'était que du pain **doulvé** [dulve], mal levé. Cet adjectif est constitué à partir de *dolir* (X[e]), faire mal, latin *dolus* et de *lever* (980), latin *levare*, lever. S'il était vraiment si mal fait qu'il était compact et quasi immangeable, c'était de la **galie** [gali:], du vieux français *gal* (XII[e]) déformation du celtique *cal*, cailloux.

Heureusement, l'on s'avait aussi faire du pain **tenre** [tɑ̃:ʀ], vieux mot français du XI[e] siècle né du latin *tener*, tendre. Il pouvait même être parfois un peu **molicar** [mɔlikaʀ], en vieux français *molenc*, de *mol* (1160), du latin *mollem*, mou.

Bien entendu il était de bon ton de ne faire que du **pain bianc** [pœ̃bjɑ̃], c'est à dire de pur froment. A noter que la dissimulation i /l qui n'apparait pas dans les textes du moyen-âge, *blanc* (1080 Chanson de Roland) du francique *blank*, brillant se retrouve dans l'italien moderne *bianco*. Toutefois les familles moins aisées se fournissaient en farine de froment mêlé de seigle et fabriquaient le pain de **méteil** [metɛj] *mesteil* (XIII[e]) du latin *mistilium, mixtus*, mélange.

Lorsque, en cours de cuisson, une boule de pain en touchait une autre la partie conjointe, après séparation formait une **baisure** [bɛzyʀ], du vieux français *baisir* (X[e], Roman de la Rose), latin *basiare* embrasser sur la bouche. C'était également l'**embouchure** [ɑ̃buʃyʀ], vieux français *boche* (XI[e]), latin *bucca*, bouche avec préfixe inchoactif *EM*. A noter, que la même définition se rapporte aussi à la gueule du four appellée **embouchoir** [ɑ̃buʃwaʀ]

Entunhmer [ɑ̃tœ̃me], entamer, **entunhmon** [ɑ̃tœ̃mɔ̃], entame, sont les équivalents du français entamer, latin *intaminare* souiller, avec nasalisation de la pénultième.

Etailner [etɛlne], enlever un morceau de croûte de la miche,c'est littéralement " oter le talon ", latin *talus* avec le préfixe privatif *E*, de même **écroûtner** [ekʀutne], " oter le crouton ", vieux français *crostele* (1160) du latin *crusta*, croûte.

Le morceau de pain, **chicon** [ʃikɔ̃] ou **chiclo** [ʃiklo] semble plus difficile à définir. Si l'on admet qu'il s'agit d'un morceau brisé on peut le rapprocher de **chico** [ʃiko] qui est le signifiant de la souche d'arbre brisé et de la dent usée et cariée dont l'etymologie pourrait être le grec *klêros*, morceau de bois de *klaô*, briser. Mais on peut aussi penser qu'il ne s'agit que d'un morceau de peu de valeur. Ceci pourrait amener à supposer qu'il y eut comparaison avec le vieux français *sicle* (XII[e]), latin écclésiastique *siclus*, nom donné à la petite monnaie juive, *cheqel*?

Les miettes de pain, **miates** [mjat], **miotes** [mjɔt] sont des dérivés du vieux français *miete* (XII[e]) diminutif de *mie*, latin *mica*, parcelle. L'action de mettre en miettes, **amiéter** [amjete], **émioter** [emjɔte], correspond à la même racine, avec préfixe privatif *E*. **Emioler** [emjɔle] **émiouler** [emjule] ont sans doute été formé à partir de *émioter* et de *mol*, mou mollet.

La tartine de pain est une **fachie** [faʃi:] vieux français *faisse* (1190), du latin *fascia*, bande. Lorsqu'elle sert " d'assiette " c'est une **rôtie** [ʀo:ti:] du germanique *rôst*, rôtir, sans doute parce qu'en certaines occasions on la faisait d'abord griller pour qu'elle résiste mieux aux sauces.

Le pain de ménage et le pain de boulanger se présentent sous divers aspects, tant en formes qu'en poids et qualités.

La **boule** [bul], qui a donné son nom au *boulanger*, en vieux français *bole* (1250), latin *bulla* vient de la racine indo-européenne *BHU*, enflés.

Le **bracelet**, [bʀaslɛ], le **collier** [kɔje] est l'équivalent de notre moderne " couronne de pain ".

La **miche** [miʃ] est une autre désignation de la boule déjà usitée au XIII[e] s et dérivée du latin populaire *micca*, parcelle. Lorsque celle-ci était de petite dimension, préparée spécialement, ou selon une recette particulière, on accolait au radical, un suffixe diminutif pour obtenir un signifiant plus personnalisé :

Michot [miʃo], petite miche que l'on retire avant la fournée

Michote [miʃɔt], intermédiaire entre la miche et le michot c'est aussi un gâteau (de pâte sèche), rond, cuit avec le pain.

Michoto [miʃoto], galette de pâte à pain et du fromage frais dorée à l'œuf.

Michon [miʃɔ̃], restant de pâte modelé en boule qui servait de" témoin " de cuisson.

Michète [miʃɛt], petit pain fusiforme distribué au 14 Juillet.

Michàte [miʃat], nom du pain frais sortant du four.

" S'is sont riches, is mainjront d lai miche. Nous j sons richot, j mainjrons dou michot ".

S'ils sont riches, ils mangeront de la miche. Moi je suis plutôt pauvre et je mangerai du michot.

La **Flamiche** [flamiʃ] était un carré de pâte que les enfants confectionnaient et faisaient cuire, sur une feuille de papier, à l'entrée du four. Le préfixe *fla* indique l'aspect aplati, en vieux français *flache* (XII[e]) du latin *flaccum*, flasque, francique *flado*, plat.

Les **Canotes** [kanɔt] ou **coniotes** [kɔɲɔt] étaient des petits pains longs, de *coingete* (1306), *coing* (1160) du latin *cuneum*, coin.

Les boulangers fabriquaient spécialement le **molo** [molo] à Auzon (10). Ce petit pain rond d'une livre tire son nom de *mol* (XII[e]) du latin *mollem*, mou. A Châlons ils confectionnaient des **patichons** rectangulaires et moulés, en vieux français *pastis* (XIV[e]) gâteau, latin populaire *pasticium*, pâté. Le **cartier** ou **carquier** était un pain grossier destiné à la confection de la soupe. C'est le vieux *cartel*, *quartel* (1285), de *quart* (1080), latin *quartum* qui pourrait provenir de la comparaison avec la mesure à blé, le *quartel* (XIII[e]). Avec ce pain on faisait la **mitonade** [mitɔnad], panade, en vieux français *miton* (XIII[e]), mie de pain dérivé métaphorique du latin *mitis*, de saveur douce. La **trempée** [tʀɑ̃pe:] est une soupe de pain trempé dans du vin sucré, *trempis* (1350), lavage, du latin *temperare* mélanger. La **miolée** [mjɔ:le:] semblable à la trempée se fait indifféremment avec du vin ou du lait froid (cf : émioler).

Voyons, maintenant les pâtisseries et autres gourmandises traditionnelles et rituelles, les **gâtios** [gɑ:tjo] ou, avec une nuance d'ironie les **gâtés** [gɑ:te]

" C'at dou gâté d Saint Miché
Qui ni ai ni beure ni sé ! "

" C'est du gâteau de Saint Michel
Dans lequel on ne met ni beurre ni sel " !

Nos anciens devaient être de fameux gourmands car le vieux français *gasté* (1180), *gastel* (XII[e]), du francique *Wastil*, nourriture a la même origine que le grec *gaster*, ventre, d'ou le français *gastronome* et le patronyme *Gatelier*, *Gastelier*, pâtissier

La **gale en boulie** [galɑ̃buli:], **galette en boulie** [galɛtɑ̃buli:] est une tarte à la crème que l'on appelle également **flan** [flɑ̃] et **galette galiche** [galɛtgaliʃ]. Les deux premiers signifiants sont constitués de *gal* (XII[e]), gutturalisation du celtique *cal*, pierre et de *bolie* (XII[e]), de *bolir* (1080), latin *bullire*, bouillir. L'adjectif **galiche** pourrait être le vieux *galesche* du latin populaire *gallisea*, gauloise, ce qui donnerait des lettres d'ancienneté à notre traditionnel **flan**, du francique *flado*, plat (cf flamiche). Le **flanet** [flanɛ] est un petit flan.

Cette tarte à la crème se nomme aussi **tourtio** [tuʀtjo], **toutret** [tutʀɛ], **tourte en flan** [tuʀtɑ̃flɑ̃], en vieux français *tortel* (XII[e]), latin *tortum*, *torguere*, tordre.

Les tartes aux fruits sont des **pâtés en prunes** [patɛɑ̃pʀyn] (cf patichon) ou des **englois** [ɑ̃glwa], de *englotir* (XI[e]), du latin populaire *ingluttire*, avaler de *ingluviem*, glouton.

Le **grillon** [gʀijɔ̃] est une galette au sucre et au beurre dont l'étymologie se retrouve dans *graillier* (1180), latin *craticulare*, griller et dans *grésillier* (XII[e]) du francique *grisilôn*, grésil.

La **ferlade** [fɐʀlad] est une galette à l'huile et au cerfeuil haché. Peut-être est-ce une déformation de la *frioleté* (XII[e]) pâtisserie, de *frioler* (XIII[e]) dérivé de *frire* (1190), latin *frigere*.

La **gale en huile** [galɑ̃nyil] (cf gale) était faite d'une pâte à pain arrosée d'huile et saupoudrée de sucre.

Cette galette se nomme également **pafourne** [pafuʀn], **pafourni** [pafurni] **pafone** [pafɔ:n], **parfone** [paʀfɔ:n], **palfour** [palfuʀ], c'est à dire " pelle à four " (cf pale) soit en raison de sa forme ronde, soit parcequ'on la travaillait sur la pelle avant de l'enfourner.

Les gâteaux à la graisse de porc et au lard sont des **cocluches** [kɔklyʃ] ou **cocloche** [kɔklɔʃ] sans doute dérivés de *coleis* (XII[e]) fondu, latin *codare* filtrer et de *coche* (XIII[e]), truie, cochon d'origine celtique.

La galette de saindoux, **dourdon** [duʀdɔ̃], ou **dondaine** [dɔ̃dɛn] ou **dondainhne** [dɔ̃dɛ̃:n] a peut-être été constituée à partir de *donée* (XIII[e]), distribution et *dainier* (XII[e]), friandise, latin *dignitatum*, honneur. De ce mot ont été créées les onomatopées **nain-nain** [nɛ̃:nɛ], gâteaux aux grêlons, **nan-nan** [nɑ̃:nɑ̃], **nanan** [nanɑ̃], friandises.

La galette faite à partir des résidus de lard fondu est une **galette de grêlons** [galɛtdgʀɛlɔ̃] (cf grillon), une **galette de chaillons** [galɛtdʃajɔ̃] du vieux français *chaillo* (1164. Chrétien de Troyes) issu du gaulois *caliavo*, caillou. L'oubli de ce sens fait qu'aujourd'hui on entend parfois dire " **galettes de carton** ". Les enfants appellent aussi ce gâteau un **toto** [toto]

Les **coniotes** [kɔɲɔt], **corniates** [kɔʀɲat] sont des pommes cuites au four dans une enveloppe de pâte tandis que les **cornins** [kɔʀnɛ̃] sont des chaussons aux pommes. Tous ces noms dérivent de *cornier* (XII[e]), *corn* (1080) latin *cornum*, corne.

Les pommes entourées de pâte et cuites au four sont également appelées **rabotes** [ʀabɔt]. Ce mot est constitué du préfixe inchoactif *RA* et de *bot* (XII[e]), outre, dont la racine indo-européenne *BUTT* signifiait tonneau. En vieux français *rabot*, *abot* (1220) a le sens de nain. Le français *nabot* pourrait être dû à l'aphérèse de l'article celte *an* qui aurait formé *an abot* < un nabot, celui qui devient comme une petite outre.

Certaines galettes de saindoux se nomment des **gomichons** [gɔmiʃɔ̃]. Ce nom pourrait provenir du vieux français *godmine* (1220), bonne chère dont la racine se retrouve dans le celte *gaud*, le latin *gaudium* et le grec *gêthô*, joie, et auquel on aurait adjoint le suffixe diminutif *chon*. Le **gomichon** était également un pain spécial auquel on ajoutait du beurre et des fruits à Ailleville.

Les friandises d'autrefois étaient principalement constituées par des fruits séchés au four que les enfants appellaient des **bonbons** et que les adultes leurs jetaient en guise de dragées. Il faut noter que ce mot devenu français , utilise le redoublement de la syllabe qui est une des plus anciennes formes de superlatif.

Les **guignotes** [giɲɔt], **guégnotes** [gɛɲɔt], **guingnotes** [gɛ̃ɲɔt], sont des cerises séchées au four, des *guignes*, variétée de cerises douces à longue queue.

Les **peurnios** [pœʀɲo], **prunhnios** [pʀɛ̃ɲo], **prunios** [pʀyɲo], correspondent à différentes prononciations fautives de *pruneau* de même que **quache** [kwaʃ] pour *quetche* et **rein'Glaude** [ʀɛnglo:d] pour *reine-Claude*. On disait d'un individu dont la peau était sombre (de bronzage ou ... de crasse !) qu'il était :

bian com eun prunio laivé
blanc comme un pruneau lavé !

Les **daguêles** [dagɛl], **daghnêles** [dagnɛl] sont des pommes ou des poires séchées en entier ou coupées en lamelles. En dialecte **daguer** [dage] a le sens d'assoiffer. On dit qu'un chien **dague** lorsqu'il a longuement couru et que sa langue pend. Ce mot peut avoir été formé par le préfixe disjonctif *de* et *ague*, *aigue* (XII[e]), racine indo-européenne *AKW*,eau donnant le sens " privé d'eau ", séché.

Les poires séchées s'appellent également par assimilation des **oreilles-de-chat**.

Il existe, nous l'avons vu, des mets rituels dont le pain est l'élément essentiel. Ainsi en est-il du **pain bnint** [pɛ̃bnɛ̃], **pain mnint** [pɛ̃mnɛ̃], pain bénit, le latin *bénédicere* signifie " dire du bien " A noter que l'eau bénite est de **l'eau bnintj** [obnɛ̃tj].

Le carré de mousseline ou de linge fin, plié en pointe et posé sur le bras droit de la jeune fille qui distribuait le pain bénit à l'église était le **doublo** [dublo], sans doute parce que plié en deux ou le **couvre-chait** [kuvʀɸʃɛ]. Cette dénomination pourrait venir de *couvrir*, en vieux français *covrir* (1080), latin *cooperire* et de **chait**, homologue du provençal *chato*, jeune fille, sans doute du latin *castus*, chaste.

Le morceau de pain bénit que l'on transmet à son successeur est le **chantio** [ʃɑ̃tjɔ], chanteau, de *chant*, latin *canthum* bord. Sans doute avec une nuance d'ironie on disait aussi le **croûton** [kʀu:tɔ̃] et le **crusson** [kʀysɔ̃], mots dérivés de *croûte* (cf. écroutner)

Le **carquelin** [kaʀkɸlɛ̃], **carclin** [kaʀklɛ̃], était une sorte d'échaudé ou de croissant que l'on offrait parfois aux enfants le jour des rameaux. Au moyen-âge le *craquelin* (1265) du moyen-Neerlandais *crakeline*, était offert, en Normandie, à Noël.

Les **niflètes** [niflεt] sont des pâtisseries que l'on offre à la Toussaint aux enfants. Ce mot vient du vieux français *nifler* (XII^{e} Dialogue de St Grégoire) qui signifiait *flairer*, *sentir*. Notons qu'à Marseille on offrait à la Chandeleur des *navettes* qui ont peut-être la même origine.

De toutes ces pâtisseries rituelles, la plus intéressante, persistant de nos jours notamment à Montier-en-Der (52), est sans doute le **cugneu** que l'on s'offre en famille à Noël, ou à Pâques. Cette coutume se retrouve dans tout le nord de la France, à Valenciennes, les *queniolles* à Cambrais, les *cuignots* ou *cuignoles*, à Arras, les *queugnots*.

En Champagne on parle de **cogno** [kɔɲo], **cognote** [kɔɲɔt], **cogna** [kɔɲa] **cogneu** [kɔɲɸ:], **cognet** [kɔɲɛ], **coingneu** [kwɛ̃ɲɸ], **congneu** [kɔ̃ɲɸ], **cuégneu** [kœɲɸ], **cuigneu** [kɥiɲɸ].

Compte-tenu de ce que nous pouvons savoir de cette tradition qui ne se fait qu'en famille, nous pensons qu'il s'agit d'une offrande à caractère très ancien, sans doute pré-chrétienne. Nous la rattacherions volontier à l'offrande initiatique qui dans les temps anciens liait l'initié à son père adoptif. Offrande qui aurait été par la suite renouvelée entre parrain et filleul. Ceci explique pourquoi nous croyons que l'étymologie de ce mot est à rechercher à partir de la racine indo-européenne *GEN*, naître qui a donné, successivement en sanskrit *jânah*, race, grec, *genos*, race, latin, *genere*, *congener*, et *cognatio*, parenté.

Gilbert ROY.

BEL EN CHÉ

LE CURÉ D'ESNOMS EN ENFER

Il y a quelque cinquante ans, il y avait à Esnoms un vieux berger qui, sous des allures tout à fait rudes, cachait un fort bon sens et l'une de ces verves spirituelles qui ne sont pas rares dans nos campagnes. Spirituel, il devait le rester jusqu'à sa dernière heure et d'une manière assez curieuse.

Il avait eu une attaque au milieu des champs. Ramené à son logis, il était resté sans connaissance. Celle-ci retrouvée, son état demeura très grave ; le brave curé d'Esnoms s'empressa de venir offrir son ministère au malade. Evidemment, il en avait quelque peu besoin. Il avait passé toute sa vie au milieu des champs, conduisant fidèlement son troupeau de moutons, sans trop élever son esprit vers le Seigneur dont il prononçait pourtant souvent — trop souvent — le nom. Au demeurant, c'était un brave homme qui n'aurait pas voulu partir sans « graisser ses bottes ». Il crut pourtant devoir opposer de la résistance aux propositions du curé qui, pour se donner une entrée, avait entamé les pourparlers de la façon suivante :

— Voyons, mon brave, il paraît que vous avez été dans l'autre monde. Puisque vous en êtes revenu, racontez-nous donc ce que vous avez vu là-haut ?

— Eh bé, i m'en vais vous le dire, Monsieur le Curé, puisque vous vlez le saivo. I vous dirôs pouqué qu'je seus revnun sur lai terre. J'aivôs meuri. I m'en seus don ennalé en pairaidis treuver saint Pierre. J'y ai dit en airivant : « Œuvre mé lai pote, saint Pierre je seus za bé sage teute mai vie, je n'ai jaima fa de mau ai nun ».

E s'est min ai œuvri de gros eiyes. El ai min ses grosses lugnates. E me regardot teut du long en frongant ses sourcils. Quand el ai bé zeu regadé su l'gros livre, el ai enteuvri lai pote du pairaidis. Je me dépôchôs déjé de m'épreucher pour y entrer. Mon Dieu ! que c'étôt bê et comme ça y rmungnôt.

Ma, vlà qu'è frome lai pote et peu qu'è me dit :

— Pu d'piaice pou to icin. Fous mé l'camp en purgatoire. »

I m'en seus ennalé en purgatoire. On me lacherai bèn entrer icin, que je me disôs. I frappe ai lai pote. N'y ai ein grant'ange qu'vient m'euvri. Ça y rmungnôt, et peu ça fasôt chaud, follôt vô ! J'aillôs entrer mâ vlà qu'è m'arrête : « C'aî pieun, pu d'piaice pou to icin, fous ton camp en enfer. »

I n'étôs guare ase. Mâ, follôt bé teut d'mâme y olé. I sentôs déjai mes grèves que breûlaint. Y aivôt ène grande pote verrouillée aiveu des gonds gros comme des châne. N'y aivôt ein grand diaile qui étôt parché pa-védsu et peu que rmungnôt le fa d'aiveu un grand fregon. Ah, follo vô comme ça y règueulôt. J'aivais bé pâ. Ma c'nètôt pas de mai faute pusqu'n'y aivôt pu d'piaice ai coûté. Le diaile en me voyant vnin œuvre teute grande li pote et peu è s'met en travers pou qu'nun ne peuille soti.

— Tu vôs, qu'è m'dit, y ai pu ren qu'ène piaice icin. Ça pou le curé d'Anons, refous ton camp su lai terre ».

Le brave curé dut bien sourire. Il n'en remplit pas moins son ministère auprès du moribond qui partit cette fois pour ne plus revenir. Sans doute aura-t-il pu trouver, là-haut, place. Et sa reconnaissance en trouver une autre à son bienfaiteur de dernière heure.

Ch. Donot.

Traduction littérale de ce texte patoisé.

— Eh bien ! je m'en vais vous le dire, Monsieur le Curé, puisque vous voulez le savoir. Je vous dirai pourquoi je suis revenu sur la terre. J'étais mort. Je m'en suis donc allé au paradis, trouver saint Pierre. Je lui ai dit, en arrivant : « Ouvre-moi la porte saint Pierre, j'ai été bien sage toute ma vie, je n'ai jamais fait de mal à personne ». Il s'est mis à ouvrir de gros yeux. Il a mis ses grosses lunettes. Il me regardait de haut en bas en fronçant les sourcils. Quand il a bien eu regardé sur le gros livre, il a entrouvert la porte du paradis. Je me dépêchais de m'approcher pour y entrer. Mon Dieu, que c'était beau et comme il y avait de l'agitation (comme ça y remuait). Mais voilà qu'il ferme la porte et puis qu'il me dit : « Pas de place pour toi, ici. Fous moi le camp au purgatoire. »

Je m'en suis allé en purgatoire. « On me laissera bien entrer ici », que je me disais. Je frappe à la porte. Il y a un grand ange qui vient m'ouvrir. Ça remuait et puis ça faisait chaud, fallait voir. J'allais entrer mais voilà qu'il m'arrête. « C'est plein, plus de place pour toi ici, fous ton camp en enfer. »

Je n'étais guère à l'aise, mais il fallait bien tout de même y aller. Je sentais déjà mes jambes qui brûlaient. Il y avait une grande porte verrouillée, avec des gonds gros comme des chênes. Il y avait un grand diable qui était perché dessus et puis qui remuait le feu avec un grand tisonnier. Ah ! fallait voir comme ça y gueulait ! J'avais bien peur, mais ça n'était pas de ma faute puisqu'il n'y avait plus de place à côté. Le diable, en me voyant venir, ouvre toute grande la porte et puis se met en travers pour que personne ne puisse sortir. « Tu vois, me dit-il, il n'y a plus rien qu'une place ici, c'est pour le curé d'Enoms ; refous ton camp sur la terre. »

LA PUBLICITÉ EN 1900

Suite du numéro 62

LE PHONOGRAPHE

Nous entrons carrément dans l'ère de la science.

Le phonographe, imaginé en rêve par certains, et depuis longtemps, puisque dans ses œuvres l'écrivain Cyrano de Bergerac le décrivait déjà sous Louis XIII, — réalisé sous la forme d'un prototype maladroit et incomplet mais génial par le poète français Charles Cros en 1877 sous le nom de paléophone, fut créé sous sa forme pratique, industrielle et commerciale par l'américain Edison en 1878.

Comme notre magnétophone, il était à la fois enregistreur et reproducteur. On pouvait parler devant lui et s'écouter ensuite.

L'enregistreur se composait de trois parties : une feuille tendue, très sensible, nommée diaphragme, que tout son faisait vibrer, —une aiguille d'ivoire fixée au centre du diaphragme, — un cylindre garni d'une couche de cire,, qu'un mouvement d'horlogerie faisait tourner.

Le diaphragme et son stylet avançaient; la pointe traçait sur le cylindre tournant un sillon correspondant aux vibrations causées par les sons de la voix de la personne qui parlait ou chantait.

Le reproducteur comprenait aussi trois parties : un pavillon ; — un diaphragme tendu à la base du pavillon ; — une autre aiguille d'ivoire au centre du diaphragme, dont la pointe suit fidèlement la rainure enregistrée, et fait ainsi vibrer son diaphragme de façon identique aux vibrations de l'enregistrement. Le son est donc reproduit.

Pour avoir à sa disposition des concerts de musique ou de chant, on achetait des cylindres tout préparés, qui devinrent plus tard des disques, et le stylet reproducteur fut remplacé par des aiguilles qu'on changeait à chaque audition, puis par un saphir.

Ces quelques explications techniques permettent de comprendre facilement l'agencement et le fonctionnement de l'appareil « Le Gaulois », « phonographe des familles », construit par les Etablissements Pathé, lesquels construisent également, regardez bien le titre de la page de réclame, des cinématographes. Voilà la première fois que le mot apparaît, et il est à gager que, sauf de rares exceptions, les gens de l'Aube lecteurs de l'Almanach du Petit Troyen ne devait guère savoir de quoi il s'agissait, le premier film, « La sortie des ouvriers des usines Lumière » ayant été présenté à Paris comme une attraction foraine dans la salle d'un café quatre ans seulement auparavant, le 28 décembre 1895.

Peut-être les spectacles forains de Méliès furent-ils donnés à Troyes ; il serait intéressant de le rechercher et de faire une étude sur les débuts du cinéma dans notre ville. Il paraît douteux qu'en 1900 des films aient déjà été présentés, car si Méliès le génial précurseur a tourné un certain nombre de petits films de 1895 à 1900, c'est en 1902 que ,de façon d'ailleurs toujours artisanale, il réalisa son premier grand succès, le célèbre «Voyage dans la lune». Ce n'est qu'en 1900 que Pathé créa la première maison de production de films. Nous sommes à la naissance du cinéma, et à Troyes vraisemblablement seulement par un mot sur un prospectus.

LES LUNETTES

La modeste réclame de Gaston Balthasar, oculariste-opticien, rue Emile-Zola (alors rue Notre-Dame), mérite qu'on s'y arrête quelque peu.

Un marchand de lunettes, qui vend des lunettes et des pince-nez, et qui se rend à domicile sur demande, est certainement en 1900 un fournisseur d'objets de luxe.

Quand les lunettes devinrent-elles d'un usage courant ?

Très tard. Pas avant le 19e siècle. Ce n'est que vers 1830 que les gravures nous montrent couramment des grands-pères portant des lunettes. « Attendez que je chausse mes bésicles », disaient-ils avant de lire.

Non pas qu'on n'ait pas su en fabriquer. On en faisait et on en vendait dès le Moyen-Age, sous forme de verres ronds très gros enchassés dans des montures de corne. Mais c'était un objet très rare. Plus tard, les bésicles se répandirent un peu plus dans la bourgeoisie. Un célèbre portrait au pastel de Chardin par lui-même le montre affublé d'un pince-nez d'énormes verres. Sophie Volland, l'amie de Diderot, en portait aussi.

Mais, à part quelques intellectuels, quelques spécialistes, écrivains, artistes,

COMPAGNIE GÉNÉRALE DE PHONOGRAPHES

CINÉMATOGRAPHES ET APPAREILS DE PRÉCISION

Société anonyme au capital de 2.666.600 fr.

ANCIENS ETABLISSEMENTS PATHÉ FRÈRES

98, rue Richelieu — PARIS

LE

"GAULOIS"

Phonographe

des Familles

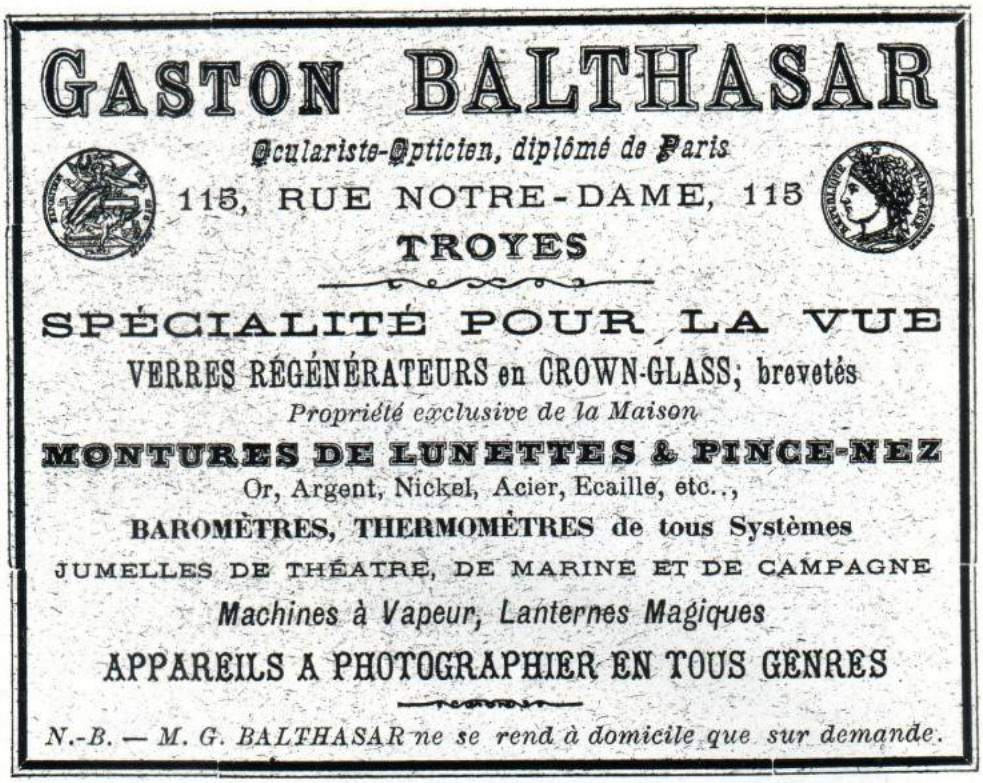
Comprenant
- L'appareil dans sa boite gainerie.
- Un diaphragme **enregistreur Pathé**, breveté s.g.d.g.
- Un diaphragme **reproducteur Pathé**, breveté s.g.d.g.
- Un pavillon pour enregistrer et reproduire.

PRIX

36 FR.

ENVOI FRANCO DES CATALOGUES

63-49



entomologistes, ecclésiastiques, qui en achetait ? Qui en aurait eu besoin, à part quelques grands-mères qui, l'âge venant, devaient s'arrêter de coudre et de ravauder faute d'y voir ? On ne savait généralement pas lire, et comme 90 % des Français vivaient à la campagne, les spectacles des champs et des bois étaient suffisamment lisibles même pour des myopes et des presbytes.

Et puis voilà que brusquement, après le Premier Empire, pendant la Restauration et dans les années suivantes, les lunettes devinrent article courant et tous purent s'en procurer. Mieux : tous en voulurent ; il y eut un véritbale « boum », une grande mode qui s'instaura et pénétra jusque dans les classes populaires, au point que les caricaturistes et les chansonniers raillèrent à qui mieux mieux ce ridicule. Témoin cette petite chanson populaire, que les enfants serinaient d'ailleurs encore en 1900.

Quand je vois porter des lunettes
A des gens qui n'en ont pas besoin
Je me dis : faudra qu'j'en achète
Pour en faire porter à mon chien.

En 1900, ces excès avaient disparu. L'usage des lunettes était devenu courant, normalisé. On en achetait comme maintenant, quand il le fallait, après consultation du médecin, ou simplement quand avec l'âge la vue baissait et qu'on avait besoin de « conserves ».

Mais pourquoi diable M. Balthasar se rendait-il à domicile ? On peut l'imaginer convoqué par quelque riche Troyen, apportant tout un lot de lunettes à essayer et conseillant son honorable client... Peut être est-ce la signification de cette phrase mystérieuse...

Un autre détail de la réclame de Balthasar, et bien significatif, c'est la confrontation du passé et de l'avenir, des objets qui vont disparaître, et de ceux qui arrivent.

Le passé, c'est la lanterne magique, que vend Gaston Balthasar, jouet très ancien, déjà évoqué sous la Révolution dans la fable de Florian : « Le singe qui montre la lanterne magique », et pour les années un peu antérieures à 1900 par les célèbres pages de Proust où il évoque dans ses souvenirs d'enfance les soirées de lanterne magique où l'on passait l'histoire de Geneviève de Brabant. Les lanternes magiques vont disparaître.

L'avenir est représenté dans le placard publicitaire par les « appareils à photographier en tous genre... ». Une simple ligne à la fin de la réclame. Pas de présentation particulière, pas de détails. Ce n'est qu'une curiosité qui n'a pas un grand développement, qu'on signale pour quelques originaux qui voudraient s'y intéresser, mais qui reste réservée aux professionnels ou à quelques gens de loisir fortunés qui ont du temps, de l'argent, et une certaine tournure d'esprit scientifique. Tout de même, les appareils photographique à la portée de tous vont bientôt apparaître.

LES SACS

On peut dire aussi quelques mots à propos des sacs que vendait ou louait Chardon-Thibert, rue Turenne, car sa réclame nous donne quelques indications sur la vie rurale dans l'Aube en 1900. Il ne convient pas de s'attarder sur ce sujet, car il est bien connu de tous.

Tout de même, l'énumération donnée ici est indicative : sacs à son, farine, blé et avoine.

Son : destiné à la nourriture des animaux et particulièrement des porcs. En 1900, chaque ferme de l'Aube, on peut dire d'ailleurs chaque ferme de France, avait son cochon, grâce auquel bien des paysans miséreux pouvaient manger un peu de viande.

Farine : ce mot indique que les gens avaient leur farine dans des sacs à la maison, donc qu'ils allaient au moulin et faisaient leur pain à la maison. Bien sûr, les sacs à farine pouvaient être destinés plus particulièrement aux meuniers et aux boulangers, mais la place que le mot farine indique parmi les quatre denrées à ensacher, sans qu'il en soit séparé, qu'il s'agit aussi de la masse des paysans.

Blé : le blé était à cette époque la ressource essentielle du cultivateur. Malheureusement, les rendements dans l'Aube étaient très faibles. On disait qu'on ne trouvait à vendre un champ d'un hectare que s'il y avait un lièvre dessus. La moyenne de production française était alors de 12 à 14 qx à l'hectare. Celle de l'Aube était probablement inférieure.

Mais, avec les méthodes modernes, le machinisme, les engrais, les rendements dans l'Aube s'accrurent après la guerre de 1914 de façon considérable, et on arriva à rattraper la moyenne française, qui atteignait de 35 à 40 quintaux.

Maintenant (en 1975) on nous explique qu'on obtient avec des variétés étrangères des rendements prodigieux, de l'ordre de 100 qx à l'ha, et Chardon-Thibert, s'il était encore là, devrait multiplier ses sacs (il est vrai qu'on livre maintenant en vrac) mais ô dérision, il s'agit d'un blé dont la farine n'est pas mangeable !

Avoine : cette indication montre que les cultivateurs de l'Aube, et sans doute les vignerons, travaillaient avec des chevaux.

Ils n'étaient pas riches, on le voit nettement dans la présente publicité, car si Chardon-Thibert fabrique des sacs, il est obligé d'en offrir d'occasion, et même en location. Les neufs étaient probablement trop chers pour les bourses des paysans de l'Aube.

J. PUISSANT.

JASÉES

« LES BECUYES » GROUPE TRADITIONNEL DE LA M.J.C. DE ROMILLY A FELICITER

Le Groupe a « marché » très fort, cette année qui vient de s'écouler. Pour la première fois, tous les membres sont venus régulièrement aux répétitions, permettant ainsi un travail sérieux. De nombreuses sorties ont été effectuées : trois en animation de club de 3e âge ; six, lors de fêtes patronales, trois auprès d'associations diverses, plus deux visites dans des Foyers d'Anciens.

Bravo les jeunes Romillons.

JOIES ET MERVEILLES DU FOLKLORE CHAMPENOIS

Sous ce titre, l'Union du 9 octobre dernier, relate un événement important : « Prenez deux doigts de champagne, des costumes, un accordéon et de la bonne humeur, et vous obtenez la plus joyeuse soirée qui soit. C'était vendredi soir au manoir de Rumilly-lés-Vaudes, à l'occasion de la visite de David Jacob, homologue londonien de nos inspecteurs et délégués à l'éducation populaire. Mme Michèle Andrieux, conseillère départementale en éducation populaire avait convié les groupes folkloriques aubois à une grande soirée costumée. Dans la magnifique salle du château de Rumilly, sous les poutres de chêne sculptées aux motifs du XVIe siècle, les amateurs de folklore ont trouvé, pour une soirée, la joie des fêtes moyennageuses.

C'est l'ensemble du folklore aubois qui s'était donné rendez-vous pour une soirée particulièrement attrayante. Dames et demoiselles, toutes pimpantes sous leurs coiffes, dans leurs robes colorées, leurs cavaliers, hauts et fiers sous leur blouse et leurs costumes traditionnels, tout un monde joyeux, heureux de faire revivre pour l'Outre-Manche, le séduisant passé du folklore champenois.

On trouvait, bien sûr, le groupe troyen « Jeune Champagne » si reconnaissable aux hautes coiffes de ses dames, « Lou Vau Champeignat » (La Vallée champenoise) venu offrir les danses de Celles-sur-Ource, « Les Cnas dou Solé » (Les canards du soleil) des Riceys, « Les Gayettes » de Polisot dont le nom rappelle les vignes grimpant à flancs de côteaux, le jeune groupe folklorique de La Chapelle-Saint-Luc qui vient tout juste d'adopter le nom patois de « Verderolles » (Fauvettes) et, enfin, les « Guillemigelé » de Creney, dont le nom, tiré du patois du haut moyen-âge, reste pour l'instant intraduisible.

De « Gigue » en « pioche », de « mazurka » en « soyotte », la Champagne traditionnelle a revécu avec faste dans cette joyeuse réunion : Ronde de carnaval, quadrille de Neuville, danse des jardiniers... tout un passé flambant neuf sous les spots du manoir.

Danses du travail ou de mariage, polkas, gigues et autres rondes, ont rappelé en quelques heures combien les populations du siècle précédent savaient s'amuser avant que le « progrès » ratisse les campagnes pour surpeupler les villes... On ne danse pas dans les usines.

C'est à l'honneur de la SAFAC de faire revivre, chaque jour, un joyeux passé. En châtelain moderne, M. Jean Daunay, président de la SAFAC, qui est également maire de Rumilly-lés-Vaudes, accueillait les invités. M. Campens, directeur départemental de la Jeunesse et des Sports était aussi de la fête puisqu'il emboîta le pas aux danseurs dans une soyotte qui entraîna tous les participants dans une farandole riche en couleurs.

Quand le champagne pétilla dans les coupes, le visiteur londonien, essouflé par la fougue des danseurs, pouvait à juste titre penser que la Champagne reste un beau joyau du terroir français... Aidé des explications de Gilbert Roy, conseiller technique à la SAFAC, il repart aujourd'hui avec une véritable documentation vivante sur la Champagne. » P. N.

REMERCIEMENTS

Un petit mot seulement pour exprimer notre gratitude à nos amis du CAFAL (Centre Aubois de Formation aux Activités de Loisir). Quel que soit notre problème photo, de reproduction ou d'agrandissements pour nos expositions, ils répondent « présent » et essaient toujours de nous aider au mieux en toute amitié. Ce qui ajoute au prix de leur collaboration avec la SAFAC.

DONS A LA SAFAC

De Mme Champdavoine à Champignol : Toute une collection d'objets et d'outils, depuis la louche étamée, la lampe Pigeon, jusqu'au marteau et au mètre de forestier, en passant par le porte-allumettes (soufrées) et l'enclumette de faucheur.

A THIEFFRAIN

Pour la première fois, le jeune groupe traditionnel champenois de Thieffrain a quitté le territoire français pour se rendre en Suisse.

C'était le 26 octobre 1978.

Voilà une expérience très enrichissante pour un groupe rural. Nous sommes certains que ses membres n'oublieront pas de sitôt les contacts qu'ils ont eus avec les associations et la ville de Fribourg.

UN PROGRAMME DE SPECTACLE

Voici, à titre d'exemple, le programme qu'offre le groupe des Chènevotots de Saint-André-les-Vergers, à qui demande sa participation.

Première partie : Soyotte de Neuville. Sicilienne de Neuville. Soyotte de Saint-Benoît. Gigue marchée de Rumilly.

Deuxième partie : Danses enfantines (jeux dansés avec balles, cordes, etc.).

Troisième partie : Danses de corporations : Polka de l'Ardusson, Soyotte de Vendeuvre, Danse des Jardiniers, Pioche des Riceys, Tambourinette de Ramerupt.

Quatrième partie. Danses de mariage : Rondanse (Eulalie). Danses des Anguilles de Villeneuve-au-Chemin. Grand'Danse de Saint-Benoît-sur-Vanne.

Chaque partie dure un quart d'heure. Le groupe se réserve le droit de composer un programme pour chaque « type » de Fête, en choisissant parmi les danses ci-dessus tout en respectant le temps annoncé.

LES TRAVAUX DES CHAMPS AUTREFOIS

C'est le titre d'une nouvelle exposition que Gilbert Roy a réalisée pour la Safac, au Centre Départemental de Documentation pédagogique à Troyes.

Grâce à l'apport des collections de notre Société, avec la participation de M. Penard, de Villy-le-Maréchal, différents outils ont été réunis. L'ensemble montre avec quels moyens, on préparait la terre et les semences, comment on semait et on récoltait. Comment on battait enfin.

Quelques agrandissements photographiques complètent l'ensemble.

Une notice est diffusée par le CDDP, qui facilite la visite de l'exposition.

Troyes du 14 novembre au 2 décembre 1978.

Châlons-sur-Marne, du 11 décembre 1978 au 20 janvier 1979.

LA TENDRE HISTOIRE DES NIFLETTES

Sous ce titre romantique, M. Siméon Kass évoque dans Libération Champagne du 6 novembre 1978, une pâtisserie occasionnelle : les niflettes. Ces niflettes sont confectionnées dans la région de Provins, à Nogent et à Villenauxe, par des pâtissiers-boulangers et vendues de la Toussaint au 11 novem-

bre. Ce sont des tartelettes à pâte feuilletée, accompagnées d'une crème pâtissière.

On les aurait offertes autrefois, aux orphelins qui se rendaient au cimetière, afin de les empêcher de pleurer... de renifler.

Il est certain que l'on ne peut que « renifler » l'odeur appétissante qu'elles dégagent.

DEMANDE PERMANENTE A NOS LECTEURS

Vous avez lu ce bulletin avec attention et notamment suivi l'enquête qui en est le sujet principal.

Nous serions heureux de connaître votre sentiment, vos remarques, les compléments éventuels que vous voudriez bien nous apporter.

Ne dites pas : « Il est trop tard ». Nous nous devons de ne pas manquer une information complémentaire.

Alors, écrivez-nous, envoyez-nous tout document ou toute référence qui contribuera à l'approfondissement de nos recherches.

Safac RUMILLY 10260 Saint Parres lès Vaudes.

LES AMIS DU CARILLON LANGUEDOCIEN

De M. J.-P Carme.

« Bien évidemment, nous aussi, ne nous intéressons qu'aux carillons mus à la force du poignet et essayons de maintenir bien vivantes nos traditions campanaires.

Et, pour celà, nous avons recours aux jeunes qui commencent à s'intéresser à cet art si particulier. Pour ma part, cela fait huit ans que j'anime quotidiennement le carillon de Castres, et grâce à des camarades, nous avons pu remettre en service deux autres carillons qui étaient muets depuis la mort du vieux carillonneur. Les gens des villages concernés les ont retrouvés avec une joie véritable. »

REFUS D'OFFRIR LE PAIN BENIT

Un autre exemple que celui dont nous avons fait état dans notre enquête :

« Le 19 novembre 1753, un accord survient entre Fr. Hérouard et Fr. Georges, marguillier en chef de la fabrique de l'église Saint-Denis-de-Courdemange. Hérouard n'a-t-il pas osé refuser d'offrir le pain bénit, le jour de la saint Brice ? Aussi, se voyant menacé de procès par le marguillier, annule-t-il son refus. Il promet de contribuer à l'offrir annuellement, suivant la coutume ancienne et ordinaire.

(Arch. dép. Marne E 864) Cité par G. Munier.

L'ensemble des CNAS DOU SOLE des RICEYS à la Fête de GUEBERSCHWIHR en ALSACE. « Une mention toute particulière : les Champenois des Riceys omniprésents, qui se dépensèrent sans compter tout au long de l'après-midi du dimanche, dansant partout sans arrêt. Un exemple pour beaucoup de groupes... » J.-M. Schreiber.

LIJOU

Folklore
Carcassonne. Automne 1978

Le sermon du Père Bourras, curé de Cucugnan. Celui-ci frappe à la porte du Paradis et demande s'il peut rencontrer des âmes de son pays.

— Non pas, voyez à l'étage du dessous.

Au purgatoire on lui fait même réponse.

Tandis qu'en enfer :

— Ici ? On n'en manque pas.

Le même thème transparaît dans l'histoire que le chanoine Donot a situé dans un petit village du sud de la Haute-Marne et qu'il a intitulée : Le curé d'Esnons en enfer. (Voir cette histoire dans Belenché).

Idées pour tous
Nimes. Août 1978

Des notes de lecture en quantité qui analysent des ouvrages et des revues traitant des sujets les plus divers et reflétant des opinions parfois opposées.

« Idées pour tous » a déjà présenté notre Revue à ses adhérents.

La Sainterie de Vendeuvre

Cette sainterie a inondé la France et le monde de ses productions. Des saints et des saintes aux lèvres vermillon, aux éclatants vêtements, en autant d'exemplaires qu'on en désirait.

Ces saints que l'on a pris l'habitude de bouder.

Et pourtant ! Cet art, dit « saint-sulpicien », est né des efforts d'un homme et d'une équipe dont l'histoire n'est pas inintéressante, loin de là. Si vous la voulez connaître, demandez à l'abbé Jean Durand le livre qu'il vient de consacrer à la Sainterie de Vendeuvre. (Villy-en-Trodes, 10140 Vendeuvre sur Barse.)

A propos de...
Polisot. Novembre 1978

Le second bulletin de l'Association sportive et culturelle de Polisot parle aussi bien de la section folklore que du labo-photo, du tennis de table et de la bibliothèque.

Il montre en particulier, l'effort important que l'Association a consenti pour la remise en état du bâtiment qui abrite ses activités : 10 973 francs et de nombreuses heures de travail données bénévolement par les membres de l'ESCP.

Bravo, amis. Vous avez gagné ! Grâce à votre ténacité...

Revue d'histoire de la pharmacie
Paris. Juin 1978

M. Pierre Julien, secrétaire général adjoint de cette savante Société, analyse le contenu de notre bulletin n° 58, Les mires et les empiriques. De son étude, nous extrayons quelques précisions supplémentaires : « Allusion est faite à deux reprises aux saints Côme et Damien. Leur nom d'anargyres est attribué à leur grande charité alors qu'il correspond plus précisément au fait qu'ils soignaient gratuitement, littéralement « sans argent ».

Au contenu de ce fascicule, s'ajoutent trois photographies. La première, d'un clysopompe en étain, à piston, manœuvré manuellement, précurseur de l'irrigateur Eguisier. La seconde, précisément, d'un irrigateur en régule avec piston de refoulement à ressort, type Eguisier. La dernière montre un appareil à pulvérisation par chauffage à l'alcool et les diverses pièces qui le constituent. »

Evocations
Crémieu. 3e trimestre 1978

Germaine Fumeux présente en page 93, une « glacière » c'est-à-dire une construction propre à conserver la glace. On recueillait autrefois, en hiver, la glace des étangs. On l'entassait dans la glacière où les morceaux de glace « se conservaient jusqu'en été, permettant ainsi de garder plus longtemps les denrées périssables et de rafraîchir boissons et desserts. »

Nous connaissons une glacière au château de Montceaux-lés-Vaudes, une sorte de large puits, profond de six mètres, surmonté d'un tertre de trois mètres de haut. On y accède par un couloir qui perce le tertre et donne directement au-dessus du puits.

Il y avait une *glacière* au Ravelin (Casimir Périer).

Il serait intéressant de connaître s'il existe encore, en Champagne, d'autres monuments du même genre.

Lemouzi
Tulle. Octobre 1978

P. 311. Un conte. La fille du roi. Thème du prétendant qui répond aux épreuves imposées par le roi en se faisant aider par des hommes ayant chacun un don particulier.

Aguiaine. Revue de la Sefco
Grandjean. Novembre-Décembre 1978

Analyse du conte « Rends-moi ma jambe » tel qu'il est connu en Poitou. Par Catherine Robert et Michel Valière. Trois derniers contes de Jean le Sot par Raymond Texier.

Où l'on reparle des « bâtons de lit », qui servaient autrefois à « battre les couettes et à étendre les draps du lit ». Nous avons aussi connu l'usage de tels bâtons. Ils permettaient de « faire » le lit quand celui-ci était placé dans une alcôve ou en coin de chambre et que la ménagère ne pouvait l'aborder que d'un seul côté.

Pays de Bourgogne
Dijon. 4e trimestre 1978

A première lecture des titres de ce volume, on a l'impression que les arts et traditions en sont le parent pauvre. Et pourtant le folklore est présent à chaque page. Saint Roch et saint Gilles, par exemple, ainsi que la source de saint Potentin qui passait pour guérir les maladies des os, dans l'article d'A. Colombet consacré à l'église de Poilly-sur-Serein. Un bulletin que le lecteur curieux se doit de lire autrement qu'en « diagonale », y compris les notules bibliographiques qui abondent dans les dernières pages.

Les cahiers du lexique français
Paris. 1978

Un mot cité par A. Doillon dans son « Dico plus » nous intéresse, aujourd'hui, particulièrement. Il s'agit du mot *croûton* qui, dans les Ardennes désigne le conscrit de l'année suivante. Nous savons que le croûton était une part de pain bénit que l'on portait à la famille qui devait offrir un nouveau pain le dimanche suivant.

D'où l'expression : *donner le croûton* : passer la main à quelqu'un. De la même façon qu'on dit aussi : *bailler le chantiau*.

Cartes postales et collections
Mai-Juin 1978

Une foule de renseignements aussi passionnants qu'inattendus.
L'armée d'Orient victime de l'anophèle.
Mystérieux carré magique
La Bretagne en coiffes
La marée noire. Etc.
Abondamment illustré. B.P. 15 - 95220 Herblay.

Caminol
Penne. Juillet, Août, Septembre 1978

Des réflexions fort pertinentes de Lionel Evrard sur les « problèmes de l'insertion en milieu occitan » ainsi que sur les « motivations profondes » de la fête.

Barbizier
Besançon. Septembre 1978

M. Petitthuguenin. Construction d'un four domestique en terre.
A. Millot. Etude des plaques de cheminée comtoises.

Linguistique picarde
Amiens. Septembre 1978

Glané, parmi les 70 pages très denses de ce bulletin. Ch. Gonsseaume. Un et coutumes du Montreuillois.

« Culte de saint Antoine. C'est certainement sur cette légende — qui dit qu'un corbeau venait lui apporter chaque jour un demi pain — qu'est fondée la tradition des pains bénis pendant la neuvaine. Pains spéciaux, bénis pour la circonstance pour les bestiaux et spécialement pour les pourceaux. Ceci afin de les protéger contre certaines maladies.

Inxent : Les galettes de saint Antoine, panifiées selon une très ancienne coutume par le boulanger... sont conservées à la ferme pour la protection des animaux. Jamais il n'a été donné de voir moisir une de ces galettes entre les deux Saint-Antoine.

Halinghen. Culte de saint Hubert. La bénédiction des pains de saint Hubert pour la protection des habitants et de leur cheptel ,reste assez vivace. »

Souvenirs de la guerre de 1914-1918

A la suite de son article intitulé « 11 novembre 1978 : écouter les témoins », paru dans le Monde des 12 et 13 novembre 1978, nous avons écrit à M. Cl. Gaignebet, pour lui signaler que la Safac avait édité les « Souvenirs de guerre de Jules Ruelle » (Epuisé, hélas).

Dans son article M. Gaignebet déplore « qu'on n'ait recours qu'aux archives de l'armée et qu'on ne recueille pas les témoignages de ceux qui ont fait — ce qu'il appelle — l'autre guerre : des millions de récits répétés dans les campagnes et les villes depuis 1914, répétés par cœur ».

Il suggère — dans la réponse qu'il nous adresse — qu'un appel soit fait à nos lecteurs pour que soient recueillis ces récits, pour qu'ils soient enregistrés sur bande magnétique.

« Qu'ils parlent enfin, dit-il... Avec quelques amis qui partagent notre peu de goût pour l'histoire officielle, nous irons les voir, les écouter, les enregistrer. Sans frais de mission, sans expert, sans éclairagiste, sans « perchman », seuls ! Pas pour des droits d'auteur ou des cachets de producteur, pas pour écrire sur eux ; mais pour transcrire mot à mot ce qu'ils nous diront. Pour les écouter avec des oreilles et des cœurs d'enfants. Avec amour et émerveillement. »

Monsieur Chartier, l'un de nos adhérents renchérit.

« Indépendamment des récits des combattants, dont il serait bon de recueillir in extremis les rares témoignages, il serait intéressant de recueillir aussi le témoignage des femmes de ces soldats condamnées à élever les enfants, à faire tourner la ferme, à travailler à l'usine.

Il serait bon de situer l'Aube à la lisière du front...

Il serait intéressant de connaître le rôle de la boulangerie militaire de Châtres, de l'activité textile de Troyes à cette époque, de l'activité métallurgique de la Haute-Marne.

D'expliquer l'implantation des réfugiés.

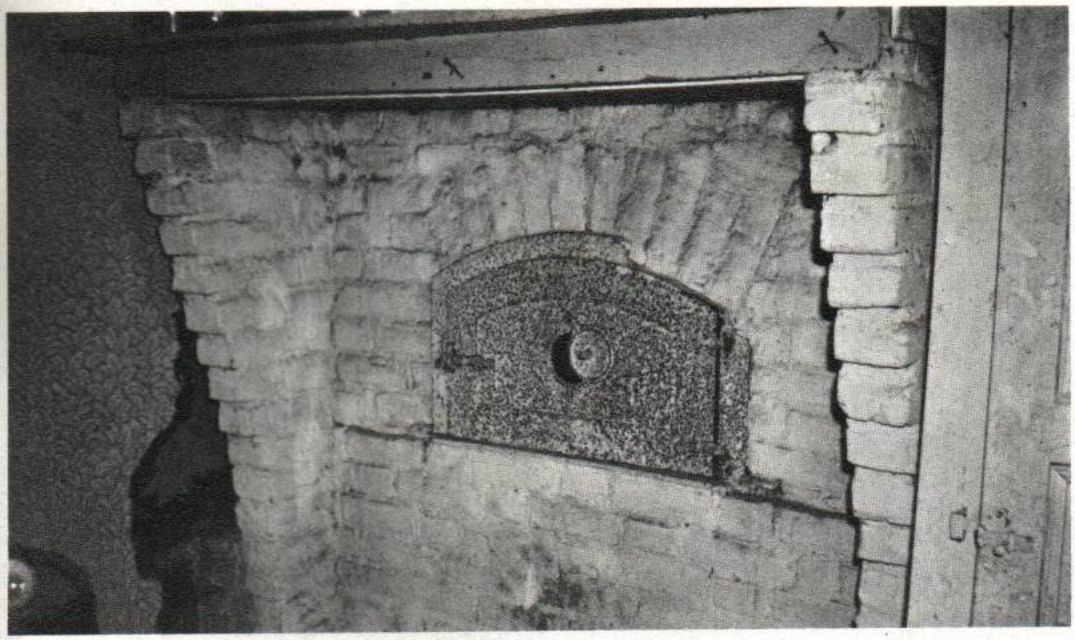
De connaître le rôle des camps de prisonniers allemands de la région.

De rappeler la vie de prisonniers français en Allemagne.

A notre époque, dit-il, le folklore ne s'arrête plus en 1910. »

En effet, la recherche folklorique est une lutte incessante contre le temps qui court, malgré la vie qui fuit.

Qui nous aidera dans cette tâche bien précise, qui concerne la guerre de 1914-1918, vue par le petit bout de la lorgnette ?



Folklore de Champagne

Société des amateurs de folklore et arts champenois
Rumilly-lés-Vaudes 10260 St-Parres-lés-Vaudes C.C.P. : SAFAC 16832-44 Paris

Au service des Arts et Traditions de la Champagne **Aube - Marne - Hte-Marne**

Le numéro 2	8 F	
~~14 A Courteron~~	8 F	
~~22 Chansons à boire~~	8 F	
24 Le tir à l'oie	8 F	
29 Val Perdu (réédition)	12 F	
31 Costumes Saint-Dizier - Wassy	8 F	
34 Vieux mots vignerons	8 F	
43 Saint-Hubert et la rage	8 F	
44 Au feu, les pompiers	8 F	
45 Centenaires	8 F	
46 Vigne en foule	8 F	
47 Il était une fois	8 F	
48 Pressoirs anciens	8 F	
~~49 La lessive~~	8 F	
50 Poids et mesures	8 F	
51 Danse mon enfant	8 F	
52 Cloches et sonneurs	8 F	
53 Le sabotier	8 F	
54 Taques de cheminées (I)	8 F	
55 Taques et styles (II)	8 F	
56 Le Cordier en tilleul	8 F	
57 Vieux bal à Celles	8 F	
58 Les empiriques	8 F	
59 Les roulées	8 F	
60 Le tonnelier	8 F	
61 Le carillonneur	8 F	
62 Des puits	8 F	
63 Le pain	12 F	
64 Les archers	8 F	
65 La foudre dans l'Aube	8 F	
66 Le feu du ciel	8 F	
67 Révolte des vignerons barséq.	12 F	
68 La faux	10 F	
69 Une ferme à Channes	10 F	
70 Maisons de Saint-André	10 F	
71 Deux instituteurs en 1900	12 F	
72 Le maréchal-forgeron	12 F	
73 Le cochon	12 F	
74 Le charron et la roue	12 F	
75 Révolte des vigner. marnais (I)	20 F	
76 Montmort (Marne)	20 F	
77 St-Vincent de Champagne	à paraître	
78 Vignerons marnais (II)	à paraître	

Commandez ~~la cassette~~ la gigue DANSE MA CHAMPAGNE

Safac 1 ..... 20 F

Soyotte d'Aube
Accrebales de Vendeuvre
Claquettes de Vendeuvre
Olivettes de Bar-sur-Aube

Safac 4 ..... 20 F

Gigue de Bar-sur-Aube
Chiberli de Langres
Rondanse de Vendeuvre
Pioche des Riceys

Commandez ~~les disques~~ la cassette DANSE MA CHAMPAGNE

Soyotte d'Aube
Accrebales de Vendeuvre
Claquettes de Vendeuvre
Olivettes de Bar-sur-Aube
Gigue de Villeneuve
Danse des Anguilles
Polka de l'Ardusson
Marche de Saint-Aubin
Gigue de Bar-sur-Aube
Chiberli de Langres
Rondanse de Vendeuvre
Pioche des Riceys
Soyotte de Fouchères
Gigue de Fouchères
Marguerite de Fouchères
Sicilienne de Fouchères
Marche Napoléon
Boulangère
Danse des serviettes
Valse Vienne
Quelques airs du carillon de Champignol

50 F

Organisateurs de spectacles :

La Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois est à votre service. Sur simple demande, la SAFAC vous transmettra la liste des ensembles traditionnels champenois susceptibles de participer à vos festivités.

Animateurs culturels :

La SAFAC organise des expositions itinérantes sur les arts traditionnels, l'artisanat, ainsi que des causeries avec projections et des stages.

Amateurs de folklore :

Vous avez certainement quelque chose à dire. N'hésitez pas à écrire à la SAFAC, vos remarques, vos suggestions, aideront à l'enrichissement de votre revue.

Pour tous renseignements, écrivez à : SAFAC Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes

AVANT LE 1er JANVIER

REABONNEZ-VOUS !

A compter du n° 77, abonnement 1982

Si vous n'avez pas l'emploi de ce tarif, envoyez-le à l'un de vos amis.

Bulletin d'abonnement ou de commande à renvoyer à :

Safac Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes Tél. (25) 45.92.14

M., Mme, Mlle (1) ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal .....

demande (1) à souscrire un abonnement de soutien à la revue ..... 60 F
à s'abonner à la revue (tarif simple France) ..... 50 F
à s'abonner à la revue (tarif Etranger) ..... 70 F
à s'inscrire comme membre bienfaiteur
(service gratuit de la revue et des disques édités dans l'année) 100 F
à recevoir les disques Safac 1 - 4 ..... 20 F
à recevoir la cassette Safac ..... 50 F
à recevoir les anciens numéros suivants ..... F
(à défaut, numéros de remplacement) ..... F

TOTAL F

Date et signature :

Ci-joint chèque (postal ou bancaire)
C.C.P. : SAFAC 16 832 44 U PARIS

TARIF MARS 1982

(1) Complétez, rayez les mentions inutiles. Tous les abonnements partent du 1er janvier

IMP NÉMONT S. A. - BAR-SUR-AUBE